

# Pastel Tres Leches

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Crema Batida:** c/n

### Bizcocho

**Azúcar:** 120 grs

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina:** 120 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

### Pastel Tres Leches

**Crema de leche:** 500 c.c.

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Leche Evaporada:** 500 c.c.

**Leche Condensada:** 500 c.c.

## Preparación de la Receta

### Bizcocho

- Batir los huevos con la vainilla.
- Agregar de a poco el azúcar.
- Seguir batiendo hasta lograr una espuma firme.
- Tamizar la *harina* y agregar en 3 tandas con movimientos envolventes
- Verter la preparación en molde circular desmontable enharinado y enmantecado.
- Cocinar a 180° C por 40 minutos

### Pastel tres leches

- Mezclar las leches y calentarlas.
- Agregar la vainilla

## Armado

- Cortar el *bizcocho* en 2 discos y embeberlo con las leches.
- Cubrir todo el pastel con *crema* batida y alisar con espátula.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-tres-leches>