

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>