

Tarta de Tres Leches



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar: 400 Gramos

Huevos a temperatura ambiente: 4 Unidades

Mantequilla sin sal: 115 Gramos

Sal: 1/2 Cucharadita

Extracto de vainilla: 2 cditas.

Harina: 300 Gramos

Leche al 2%: 250 mililitros

Nuez moscada molida: 1/4 cdita

Levadura en polvo: 2 cditas.

Cobertura

Azúcar Glas: 32 Gramos

Coco rallado endulzado ligeramente tostado: 100 Gramos

Leche desnatada en polvo instantánea: 2 cdas

Extracto de vainilla: 2 cdtas

Nata para montar: 625 mililitros

Mezcla de leches

Extracto de vainilla: 1 cdta

Leche condensada azucarada: 300 mililitros

Leche Evaporada: 354 mililitros

Nata para montar: 175 mililitros

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 160°C
- Engrasar un molde para hornear de 23 x 33 cm y espolvorear el fondo y los lados con *harina*, quitando el exceso.

Bizcocho

- Calentar la *mantequilla* y la leche a fuego lento hasta que la *mantequilla* se derrita
- Dejar la mezcla que se enfríe un poco.
- Batir los huevos, el azúcar y la vainilla a alta velocidad con una batidora hasta que tengan más que doble de su volumen, de 3 a 4 minutos.
- Tamizar la *harina*, la *levadura*, la sal y la nuez moscada
- Echar la mitad de esta mezcla a los huevos batidos
- Incorporar la leche templada con la *mantequilla* y la *harina* restante
- Mezclar todo bien a mano y echar al molde.
- Hornear el *bizcocho* a 160°C durante unos 40 minutos o hasta que metamos un *palillo* y éste salga limpio

Mezcla de leches

- Mezclar la leche condensada, la leche evaporada, la *nata* para montar y la vainilla
- Después de que el *bizcocho* haya salido del horno y se haya enfriado, agujerear con un *palillo* y verter lentamente la mezcla de leche sobre toda la superficie.
- Enfriar la tarta a temperatura ambiente y luego la meter a la nevera durante al menos 3 horas.

Cobertura

- Batir la *nata* hasta que monte
- Añadir el azúcar glas, la leche desnatada en polvo y la vainilla y lo mezclar bien
- Extender la *nata* montada sobre la superficie de la tarta
- Decorar con coco tostado y mantener en el frío hasta que esté lista para servir
- Servir directamente del molde.

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