

Tradicional Pastel Tres Leches

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Canela En Polvo: c/n

Yemas: 6 Unidades

Crema de leche: 280 c.c.

Azucar: 1 Taza

Leche: 280 c.c.

Sal: 1 Pizca

Claras: 6 Unidades

Crema Batida: c/n

Harina 0000: 1 Taza

Lecche condensada: 1 Lata

Polvo de hornear: 1/2 cdt

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 160°
- Batir las claras lentamente hasta que empiecen a espumar.
- Agregar azúcar en forma de lluvia y una pizca de sal y seguir batiendo hasta montar.
- Sumar a la preparación las yemas y en 2 partes el polvo para hornear y la *harina* 0000.
- Verter en molde previamente enmantecado y llevar al horno por unos 45 minutos.

Mix

- Mezclar leche condensada, leche y *crema* de leche.

Armado

- Pinchar el *bizcocho* varias veces para lograr las aberturas e ir vertiendo el mix de a poco cada 1 o 2 horas.
- Refrigerar por 24 horas.
- Decorar con *crema* batida y canela en polvo.