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 condesada: 1 Lata
Polvo de hornear: 1/2 cdta

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

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