

Tres Leches por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar: 225 grs

Huevos: 5 Unidades

Leche: 80 c.c.

Leche Evaporada: 340 Gramos

Nata: 100 grs

Sal: 1 Pizca

Canela: c/n

Harina: 130 Gramos

Leche Condensada: 395 grs

Levadura en polvo: 6 grs

Nata montada: 200 grs

Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

- Separar las yemas de las claras.
- Añadir la mitad del azúcar a las yemas y batir hasta que cojan volumen.
- Añadir a las yemas con movimientos envolventes la leche, la vainilla, la *levadura* y la *harina* tamizada.
- Poner una pizca de sal en la mezcla.
- En otro bol, montar las claras mientras se incorpora el resto del azúcar en tres partes.
- Cuando las claras están montadas, se añaden a la mezcla de yemas, leche y *harina* con movimientos envolventes y en varias partes.
- Extender la masa en una bandeja de horno y lo horneamos durante 30-35 minutos a 180 °C.
- Una vez enfriado, cortar el *bizcocho* con un cortapastas y poner varias capas de en un vaso.
- Mezclar la leche condensada, la leche evaporada y la *nata*.
- Verter sobre el *bizcocho* hasta empaparlo bien.
- Terminar con un poco de *nata* montada por encima y canela para decorar.

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