

Tres Leches por Yvette y Denise Hakim



Ingredientes

Armado

Azúcar: 125 grs

Crema de leche: 460 Gramos

Relleno

Leche: 125 c.c.

Leche Condensada: 400 Gramos

Leche Evaporada: 360 Gramos

Vainilla: 1 cda

Torta

Azúcar blanca: 290 Gramos

Huevos: 5 Unidades

Harina: 200 Gramos

Leche: 125 c.c.

Manteca: 55 Gramos

Polvo de hornear: 1 y 1/2 cda

Sal: 1 cda

Vainilla: 1 cda

Preparación de la Receta

Torta

- En un bowl mezclar *harina*, polvo de hornear y sal, reservar.
- Batir yemas, 230 gramos de azúcar y agregar vainilla.
- Aparte batir claras e ir agregando 60 gramos de azúcar hasta montar las claras.
- Agregar las yemas a blanco a los secos reservados, añadir leche y *manteca*.
- Incorporar las claras montadas hasta que la mezcla quede bien incorporada.
- Llevar a molde enmantecado y hornear durante 30 minutos a 170° C.

- Dejar enfriar por completo y con un tenedor pinchar la torta e hidratar con el relleno, taparla y refrigerar por una hora.
- Antes de servir cubrir con *crema* batida con azúcar.

Relleno

- Mezclar leche condensada, leche evaporada, leche entera y vainilla.

Para el armado

- Batir *crema* con azúcar hasta formar picos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tres-leches-por-yvette-y-denise-hakim>