

Tres pastelitos de tres leches

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pastelitos

Huevos: 4 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Azucar: 1 Taza

Harina 000: 1 1/2 Taza

Tres leches

Chocolate fundido: 1/2 Taza

Esencia De Vainilla: 2 cdas.

Leche: 1 1/2 Taza

Rompopo: 1/2 Taza

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Leche Condensada: 1 Taza

Leche Evaporada: 1 Taza

Varios

Salsa de chocolate:

Hojas de menta: A gusto

Crema de leche montada: Cantidad deseada

Frutas Rojas:

Canela: A gusto

Salsa de frambuesas:

Preparación de la Receta

Pastelitos

- Coloque en la batidora los huevos junto con el azúcar y la esencia de vainilla, luego bata hasta esponjar la preparación.
- Tamice la *harina*.

- Una vez que haya esponjado incorpore de a poco la *harina* y mezcle en forma envolvente hasta integrar.
- Coloque la preparación en una manga y rellene moldes individuales siliconados, lleve a horno precalentado a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.

Tres leches

- Mezcle en un recipiente las tres leches, luego divida en tres partes iguales.
- Tome uno de los recipiente con una parte de las leches y agregue rompopo, a otro agregue *chocolate* y al ultimo esencia de vainilla junto con el interior de la vaina de vainilla.

Armado

- Desmolde los pastelitos y pinche la base con la punta de un cuchillo, luego humedezca los pastelitos en las diferentes leches aromatizadas.

Presentación

- Decore un plato con salsa de frambuesa y sirva un pastelito humedecido en leche con vainilla.
- Decore otro plato con salsa de *chocolate* y sirva un pastelito humedecido en leche con *chocolate*.
- Espolvoree con canela el último plato y encima acomode un pastelito humedecido en leche con rompopo.
- Decore los pastelitos con copos de *crema* de leche montada, hojas de *menta* y frutos rojos.

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