

# 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>