

## PASTEL TRES LECHES

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo de refrigeración: mínimo 4 horas

Salen entre 10 a 12 pedazos



### Ingredientes:

#### **Para hacer la torta:**

- 6 claras de huevo (a temperatura ambiente)
- 5 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina cernida\*
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ taza de leche
- 2 cucharaditas de vainilla

#### **Para hacer las tres leches:**

- 1 latas de leche condensada (1 taza aprox)
- 2 tazas de leche evaporada
- 1 ½ taza de crema dulce para batir

#### **Para hacer la crema batida:**

- 1 taza de crema dulce para batir
- 2 cucharadas de azúcar pulverizada
- ½ cucharadita de vainilla

### Instrucciones:

#### **Para hacer la torta**

1. Precalentar el horno a 350 F(180 C) y engrasar un molde para hornear (13x9 pulgadas), dejar aparte.
2. Cercir la harina, si no tienes cernidora, utiliza un colador fino, añade el polvo de hornear, mezcla bien, deja aparte.
3. Separar las claras de las yemas, es mejor que estén a temperatura ambiente, subirán más rápido las claras.

4. En un recipiente grande o en el recipiente de tu batidora fija, agrega las claras de huevo y batirlas hasta que lleguen a punto nieve, esto quiere decir hasta que estén duritas.
5. Agrega las yemas de huevo, una por una, para que queden bien incorporadas y sin grumos.
6. Sin apagar la batidora, agrega poco a poco el azúcar, para que quede bien incorporada y no se sientan los granitos.
7. Con una espátula incorpora poco a poco la mezcla de harina, con movimientos circulares, asegurate que se incorpore bien la harina, cuando esté bien incorporado, agrega la leche y la vainilla, revuelve bien. Este paso te puede llevar más tiempo, pero hace que la torta no pierda su textura esponjosa.
8. Vierte la mezcla en el molde y hornea durante 30 minutos, o hasta que cuando introduzcas un palillo este salga limpio. Dejar enfriar totalmente (a mi me tomo unas 3 horas)

#### **Para hacer la crema dulce**

1. Poner en el congelador las astas de tu batidora, durante 10-15 minutos antes de hacer la crema batida.
2. Vierte la crema dulce para batir el azúcar y la vainilla y batir a velocidad baja hasta que se formen burbujas.
3. Una vez que se hayan formado las burbujas, pon la batidora a velocidad media-alta y batir hasta que se formen picos medianos. Busca picos que sean suaves pero que mantengan su forma. Tu crema batida está lista cuando se forma un pico resistente que se inclina ligeramente hacia abajo, pero que aún mantiene su forma.

#### **Mezcla de Tres leches y ensamblado**

1. Cuando la torta ya no esté caliente, hazle agujeros por toda la torta, utiliza el mango de un cuchara de madera, que queden agujeros por toda la torta, deja aparte.
2. En una licuadora, agrega los tres tipos de leche, licuar hasta que estén bien mezcladas, unos 30 -45 segundos.

3. Agrega la mezcla de tres leches a la torta agujereada, que quede toda cubierta. Luego cúbrela con papel plástico o aluminio y déjala en el refrigerador por 4 horas (preferiblemente toda la noche) para que absorba bien la mezcla.
4. Sacar del refrigerador y ahora cubrir con tu crema dulce y espolvorear canela sobre ella y con esto quedará lista para disfrutarla!!

**Nota:**

\*Guardar dentro de la refrigeradora, te durará hasta 5 días.