

Pastel tres leches



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 3hrs. 30min

Tiempo total: 3hrs. 50min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-tres-leches>

Preparación

Precalentar el horno a 175°C (leve-moderado). Enmantecar y enharinar un molde de vidrio rectangular. Tamizar juntos el harina y el polvo para hornear y reservar. Batir la manteca con 1 taza de azúcar hasta lograr una crema esponjosa. Añadir los huevos y 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.

Mezclar bien. Agregar el harina a la mezcla de la manteca, de a 2 cucharadas a la vez. Batir hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Verter en el molde.

Hornear durante 30 minutos. Pinchar la superficie varias veces con un tenedor o palito de brochette. Esto permitirá que la mezcla de leches se absorba más fácilmente.

Mezclar la leche entera, leche evaporada y leche condensada. Vierte sobre el pastel frío.

Batir la crema junto con la taza de azúcar restante y 1 cucharadita de esencia de vainilla. Batir bien hasta punto chantilly. Untar la superficie del pastel con la crema batida.

Refrigerar el pastel hasta la hora de servir.

Ingredientes

- 1 1/2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 taza/s Manteca
- 1 taza/s Azúcar
- 5 Huevos
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 taza/s Leche entera
- 1 lata/s Leche condensada
- 1 lata Leche en polvo
- 1 1/2 taza/s Crema de leche
- 1 taza/s Azúcar
- 1/ cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

