

I N G R E D I E N T E S

Tres Leches

1 taza de harina 0000

2 cucharaditas de polvo para hornear

pizca de sal

5 huevos

1 taza de azúcar

1/3 de taza de leche

1 cucharadita de vainilla.

1 lata de leche evaporada *

2 lata de leche condensada

1/2 lata* de crema

1/3 de lata* de leche

200 ml de crema

*tomar la lata de leche condensada de medidora para la crema y leche

P R O C E D I M I E N T O

1-En un bol mezclar 1 taza de harina 0000 + 2 cucharaditas de polvo para hornear + pizca de sal.

2- Separar 5 claras de 5 yemas.

3- En un bol poner 5 yemas + 3/4 tazas de azúcar y batir hasta que queden bien claritas.

4- Agregar 1/3 de taza de leche a la preparación + 1 cucharadita de vainilla. Mezclar y agregar a la harina hasta que estén integrados (no batir demasiado.)

5- En otro bol batir las claras con 1/4 de taza de azúcar hasta que estén bien espumosas.

6- Integrar las claras de forma envolvente a la preparación con harina.

7- Ponerlo en una fuerte para horno enmantecada (tené en cuenta que es un postre que se sirve en la fuente, no se desmolda. Yo uso una de vidrio templado, pero puede ser alguna de loza)

Llevar a un horno precalentado a 170 ° hasta que lo pinches y el palillo salga seco.

Dejar que se enfríe.

8- Mientras tanto mezcla 1 lata de leche evaporada *+ 2 lata de leche condensada + 1/2 lata de crema +1/3 de lata de leche.

9- Pincha con un tenedor la torta una vez fría, y anda agregando de a poco las tres leches, para que la torta quede como una esponja bien húmeda.

Llévala a la heladera por lo menos 2 horas.

10- Batí 200ml de crema y ponela sobre la torta. Fileta frutillas y agrégalas sobre la crema.

*la leche evaporada no es fácil de conseguir... yo la compro en el mercado de San Fernando, pero en el barrio chino hay.

