

## PASTEL TRES LECHE

Ingredientes:

90 g de mantequilla fundida

½ taza de harina común

1 cucharadita de polvo de hornear

5 huevos

¾ taza de azúcar

1 cucharada de vainilla

Preparación:

- 1- Batir en la batidora los huevos con el azúcar por 5 min
- 2- Agregar la esencia de vainilla y la mantequilla derretida
- 3- Apagar la batidora y con una espátula incorporar la harina con el polvo leudante poco a poco
- 4- Integrar bien
- 5- Precalentar el horno a 180 grados centígrados
- 6- Enmantecar y enharinar el molde
- 7- Poner la mezcla en el molde
- 8- Hornear por 45 minutos aproximadamente
- 9- Una vez este listo , dejar enfriar y por 20 minutos y desmoldar



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**  
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.

## MEZCLA DE TRES LECHE

Ingredientes:

Media taza de leche evaporada

Media taza de leche condensada

Media taza de media crema

1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación:

- 1- Mezclar muy bien toda las leches y llevarla al refrigerador hasta el momento de usar

## CREMA CHANTILLY

Ingredientes:

2 tazas de crema para batir

Media taza de azúcar glas o impalpable

Preparación:

- 1- Batir la crema con el azúcar hasta montar



Todos los derechos reservados a **Postres y Mas**  
Prohibida estrictamente su reproducción no autorizada.