



PASTEL TRES LECHE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Para el pastel:

- 5 huevos
- 1 taza de Chocolate ABUELITA granulado
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de leche evaporada (250 ml)
- 1 taza de aceite (250 ml)
- 1 ½ tazas de harina de hot cakes
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para la mezcla de tres leches:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- ½ taza de chocolate Abuelita granulado

Para el betún:

- 4 cucharadas de crema
- ½ taza de chocolate Abuelita granulado
- 1 taza de crema para batir
- frutas rojas para decorar

Procedimiento:

1. Para el pastel, licua los huevos, el Chocolate ABUELITA granulado, la vainilla, la leche, el aceite, la harina y el polvo para hornear. Prepara un molde previamente engrasado y enharinado. Vierte la mezcla y hornea por 50 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio.
2. Deja enfriar ligeramente y desmolda con mucho cuidado para evitar que se rompa, pica con un tenedor el pastel y báñalo con la mezcla de tres leches. Decora el pastel con el betún de chocolate y las frutas rojas.
3. Para la mezcla de tres leches, calienta los 3 tipos de leche con el chocolate hasta que se integren por completo. Retira del fuego y deja enfriar.
4. Para el betún, mezcla la crema con el chocolate y funde a baño María, deja enfriar. Bate la crema en picos duros y agrega poco a poco el chocolate fundido e integra por completo.
5. Refrigerera por 2 horas y ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8