



PASTEL DE ROMPOPE

Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia 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

Mezcla tres leche:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- ¼ de taza de rompopo

Crema motada:

- 1 ¼ tazas de crema para batir
- ½ taza de azúcar glass
- ¼ de taza de rompopo

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

-
1. Licúa los huevos con el azúcar, la esencia de vainilla, la leche evaporada, el aceite, la harina para hot cakes y el polvo para hornear. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado y hornea durante 1 hora o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
 2. Mezcla con la ayuda de un batidor globo la leche condensada con la leche evaporada, la media crema y el rompope hasta integrar perfectamente. Baña el pastel con esta mezcla hasta que absorba por completo.
 3. Bate la crema para batir con el azúcar glass y el rompope hasta que se formen picos duros. Cubre el pastel con esta mezcla.
 4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8