



PASTEL TRES LECHES

Ingredientes:

5 Huevos

1 taza de azúcar

1 cucharadita de vainilla

1 taza de leche evaporada (250 ml)

1 taza de aceite (250 ml)

1 1/2 tazas de harina de hot cakes

1 cucharadita de polvo para hornear

1 lata de dulce de leche

MEZCLA TRES LECHES

1 lata de leche condensada

1 lata de media crema

1 lata de leche evaporada

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180° C

1 / 2

1. Licua los huevos, el azúcar, la vainilla, la leche evaporada, el aceite, la harina de hot cakes y

el polvo para hornear. Vierte esta mezcla en un molde para pastel previamente engrasado y enharinado.

2. Hornea por 1 hora o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
3. Mezcla perfectamente con ayuda de un batidor de globo las tres leches. Reserva.
4. Pica con un tenedor el pastel y báñalo con la mezcla de tres leches, deja que absorba por completo la leche y cúbrelo con el dulce de leche.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8