



<https://www.mepillasquisando.com>



## TORTA DE BIZCOCHO TRES LECHE



TÍPICO DE AMÉRICA LATINA

INGREDIENTES		
BIZCOCHO	MEZCLA DE LECHE	CHANTILLY
170 gr. De Harina. 240 gr. De Azúcar. ½ Cucharadita de Levadura. ½ Cucharadita de Canela. Una pizca de Sal. 6 Huevos. 5 Cc. De esencia de Vainilla. Mantequilla derretida.	400 ml. Leche evaporada. 400 ml. Leche condensada. 300 ml. Crema de Leche. 1 Ramita de Canela. 5 Cc. De esencia de Vainilla.	200 ml. De Crema de Leche. 60 gr. De Azúcar Glas. 5 Cc. De esencia de Vainilla.

### ELABORACIÓN:

Batimos las yemas de los huevos con la mitad del azúcar añadiéndola poco a poco. Añadimos la esencia de vainilla y seguimos batiendo hasta que las yemas crezcan más o menos el doble. Batimos aparte las claras y cuando crezcan un poco añadimos el resto del azúcar poco a poco. Seguimos batiendo hasta conseguir un merengue. Ahora vamos añadiendo a las yemas las claras poco a poco y envolviendo para que no se bajen. Agregamos los ingredientes secos y seguimos mezclando hasta que quede todo integrado. Colocamos la mezcla en un recipiente de cristal para horno, previamente untado con mantequilla. Introducimos en el horno, previamente calentado a 150 ° una media hora. Una vez hecho y ya frío, lo pinchamos con un palillo de los pinchitos. Hacemos la mezcla de las leches en una olla aparte junto con la canela y la vainilla, una vez bien infusionadas las dejamos enfriar y empapamos el bizcocho con las leches infusionadas. En un bol colocamos la crema de leche, el azúcar glas y la esencia de vainilla. Batimos hasta que espese y reservamos en el frigorífico. Decoramos el bizcocho con la crema.

<https://www.mepillasquisando.com>