

# Pastel de tres leches casero

09/03/2024



El pastel de tres leches es un postre tradicional latinoamericano. Se caracteriza por ser esponjoso y empapado en una mezcla de tres tipos de leche: evaporada, condensada y crema de leche. Su textura suave y dulzura lo convierten en un favorito de muchas personas.

## Ingredientes

### Para el pastel:

- 1 taza (200 gramos) de harina de trigo
- 1 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/4 de taza (50 gramos) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 taza (200 gramos) de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## **Para la mezcla de tres leches:**

- 1 lata (400 gramos) de leche condensada
- 1 lata (400 gramos) de leche evaporada
- 1 taza (240 ml) de leche entera

## **Para la cobertura:**

- 1 taza (240 ml) de crema para batir (nata para montar)
- 2 cucharadas de azúcar glass (azúcar glas)

Asegúrate de tener los ingredientes frescos y la leche condensada, evaporada y entera a temperatura ambiente. Luego, sigue la receta con cuidado para lograr un pastel de tres leches delicioso y bien empapado. ¡Disfruta!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)