

Pastel de 3 leches tricolor



Tiempo de
preparación

1 hora min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- * 2 1/3 Tazas Harina (300 g) para el pastel
- * 1 Cucharadita polvo para hornear para el pastel
- * 8 Piezas Huevo San Juan®
- * 3/4 Taza azúcar para las claras
- * 1 Cucharadita esencia de vainilla para el pastel
- * 1 Cucharadita de ralladura de limón para el pastel
- * c/n Colorante vegetal verde para el pastel

- * c/n Colorante vegetal rojo para el pastel
- * 1 Taza leche para el tres leches de nuez
- * 1 Taza Leche evaporada para el tres leches de nuez
- * $\frac{3}{4}$ Taza Leche condensada para el tres leches de nuez
- * $\frac{1}{4}$ Taza Nueces para el tres leches
- * 3 Tazas de queso crema para el betún
- * 1 Taza crema para batir para el betún
- * $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar glass para el betún
- * $\frac{1}{2}$ Taza de nueces para el relleno, finamente picadas

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Para el pastel, con ayuda de un colador cierne la harina y el polvo para hornear. Reserva.
3. Bate las piezas de Huevo San Juan® con el azúcar hasta que doblen su volumen.
4. Añade la esencia de vainilla, la ralladura de limón, los polvos y bate hasta integrar.
5. Divide la preparación en 3 partes iguales, añade colorante rojo a una parte y verde a otra.
6. Vierte en 3 moldes para pastel de 15 cm de diámetro, engrasados y enharinados previamente. Hornea por 12 minutos, deja enfriar y reserva.
7. Para las tres leches, licúa la leche con la leche evaporada, la leche condensada y las nueces.
8. Para el betún, bate el queso crema con la crema para batir y el azúcar glass, hasta tener un betún firme y homogéneo.
9. Pinta con colorante rojo $\frac{1}{2}$ taza de betún y otra $\frac{1}{2}$ taza con verde. Coloca los 3 colores en mangas de repostería con duya rizada y reserva.
10. Coloca los bizcochos sobre una rejilla y con ayuda de un cucharón humedece con las tres leches, refrigera 30 minutos.

11. Coloca el bizcocho de color verde en una base, agrega un poco de betún y extiende, espolvorea nueces y cubre con el bizcocho blanco. Repite hasta terminar con el bizcocho rojo. Cubre por completo con el betún blanco y refrigera hasta que esté firme.
12. Decora con el betún de los tres colores formando la bandera, y forma rosetones en la base alternando los colores.
13. Sirve acompañado de una taza de café.