

# Postre tres leches



★★★★★ 4/5

10 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 10 PERSONAS / PREPARACION: 45 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA



•Para el bizcocho:

•1 sobre de Mezcla de Bizcocho Clásico Selecta

•¾ taza de agua

•4 huevos

•Para el relleno:

•1 tarro de leche evaporada

•1 tarro de leche condensada

•200 cc. de crema

•Para el merengue:

•4 claras

•240 gr. de azúcar

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



## Premezcla Bizcocho vainilla



### PREPARACIÓN

01.

PARA EL BIZCOCHO

En un bol, agrega el agua, huevos y la mezcla de bizcocho. Bate hasta conseguir una mezcla esponjosa y aireada.

02.

Enmantequilla un molde de 26 cms. de diámetro, vierte el batido y hornea a 180°C por 35 a 40 minutos. Retira del calor.

03.

PARA EL RELLENO

1. En una olla, pon todos los ingredientes del relleno y mezcla a fuego medio. Espera a que hierva y retira del calor.

04.

2. Pincha el bizcocho por todos lados y vierte el remojo sobre éste. Se demora en absorber, por lo que hay que ir poniendo el líquido en tandas hasta que quede bien húmedo por todos lados.

05.

PARA EL merengue

1. En un bol, agrega las claras con el azúcar y lleva a baño María hasta que se disuelvan todos los cristales de azúcar.

06.

2. Retira el bol del calor y bate hasta obtener un merengue firme y brillante.

07.

3. Decora el tres leches con el merengue.