Receta de Tarta De Las Tres Leches

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta que quiero dedicar a una amiga que le gusta mucho, está para chuparse los dedos, se trata de una tarta deliciosa que se llama de las tres leches, espero que os guste.

Ingredientes

- Harina (170gr.)
- Azúcar (130gr.)
- Huevos (cuatro con clara)
- Levadura Royal u otra (un sobre)
- Sal (un pellizco)
- Leche evaporada Ideal (un bote de 410gr.)
- Leche condensada (un bote de 200gr.)
- Nata líquida sin montar (200gr.)
- Licor Amaretto (opcional)

Modo de Preparación

1. En un bol mezclar la harina, los huevos, el azúcar, la sal y la levadura, todo muy bien mezclado con la batidora
2. Precalentar el horno a 180 Grados
3. Enharinar un molde especial para bizcocho en horno y volcar en él toda la masa
4. Meter el bizcocho y mantenerlo, sin abrir el horno, pues si abrimos no sube, sobre 25 ó 30 minutos
5. Pinchar con un palillo para ver si está hecho, sacarlo y dejar que se enfríe
6. En un bol grande batir los tres tipos de leche: evaporada, condensada y nata líquida
7. Colocar el bizcocho dentro de una fuente o cacerola honda e ir echando la batida de leches
8. Dejarlo unas horas hasta que el bizcocho quede bien empapado, pinchándolo con un tenedor para que penetre bien la batida de leches
9. Cuando esté bien empapado , darle la vuelta en una bandeja y decorar a vuestro gusto con nata montada o bolitas de chocolate, o las dos cosas
10. Tomar la tarta con un buen café y.....buen provecho !!!!!!