

## Torta Tres Leches



### *Ingredientes*

6 cucharadas de azúcar.  
6 cucharadas de harinas.  
6 huevos separados.  
3 claras.  
1 ½ tazas de azúcar.  
1 lata de leche condensada.  
300 ml de crema de leche  
300 ml de leche.  
Fresas como guarnición.

### *Preparación*

Paso 1: Pre Calentar el horno a 180°C.  
Paso 2: Batir las claras en nieve.  
Paso 3: Añadir el azúcar.  
Paso 4: Agregar las yemas una a una.  
Paso 5: Adicionar la harina utilizando una espátula e incorporándola con movimientos envolventes.  
Paso 6: Vaciar la mezcla en un refractario rectangular.

Paso 7: Hornear por 15 min aproximadamente.

Paso 8: Mientras tanto en la licuadora mezclar las tres leches. (yo le pongo  $\frac{1}{4}$  taza de licor)

Paso 9: Cuando introduciendo el palillo salga seco, retirar del horno.

Paso 10: Utilizando el mismo palillo hacer varias perforaciones e inmediatamente verter las leches lentamente sobre los orillos de la torta.

Paso 11: Dejar reposar media hora y cubrir con envoltorio plástico y colocar en la nevera por 2 horas al menos.

Paso 12: Con las tres claras hacer un merengue bien firme. Limpiar las fresas.

Paso 13: Cuando la tarta este fría y ya se vaya a servir, cubrirla con el merengue y decorar con las fresas.

Esta torta se come bien fría.