

Torta Tres Leches (Receta Peruana)

Ingredientes para la torta:

- 4 huevos medianos
- 150 gr de azúcar
- 200 gr de harina
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Media cucharadita de nuez moscada
- Media cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo royal (levadura en polvo)
- 50ml de agua
- 50ml de leche



Ingredientes para las tres leches:

- 350 ml de leche evaporada
- 300 ml de leche condensada
- 200 ml de crema de leche
- una pizca de canela
- una pizca de nuez moscada

Preparación:

Se separan las yemas de las claras y se van batiendo las claras hasta punto de nieve.

Mientras tanto, se tamizan la harina junto con la canela, la nuez moscada, la sal y la levadura royal.

Cuando las claras estén a punto de nieve, se añade el azúcar en dos o tres veces para que se integre poco a poco y luego se añade el extracto de vainilla y las yemas de una en una.

Añadimos la mezcla tamizada de harina en dos veces de la siguiente manera:

Mezclamos la leche con el agua y añadimos la mitad a la mezcla de huevos batidos, así como la mitad de la harina tamizada con el resto de ingredientes e integramos con movimientos envolventes de forma manual. Cuando esté bien integrado, añadimos el

resto de la leche con agua y el resto de la harina y seguimos mezclando con movimientos envolventes de nuestra espátula para que la mezcla no se baje.

Una vez integrado y que no haya grumos, verter la mezcla en un molde limpio (se servirá directamente en ese molde, pues esta torta no se desmolda) y meter al horno precalentado a unos 175-180 grados durante 30-35 minutos en el medio del horno encendiendo sólo por abajo.

Mientras tanto, podemos ir preparando las tres leches. Para ello, simplemente mezclamos todos los ingredientes con la varilla manual y lo metemos a enfriar en la nevera.

Cuando la torta está lista y doradita por arriba, se saca del horno y se desprende del molde por los lados y se agujerea con un tenedor por encima, hasta que quede toda su superficie agujereada. Se vierte poco a poco la mezcla fría de las leches por encima para que la vaya absorbiendo y se deja reposar en la nevera preferentemente toda la noche. Cuanto más fía se coma, más buena está.

Se le puede poner merengue, crema chantilly, canela, dulce de leche, o lo que se desee por encima para decorarla. Tiene que quedar bien mojadita y bien fresquita....

