

# 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.