

## DULCE LAS TRES LECHES

### INGREDIENTES: .

3 huevos  
1 taza de azúcar  
1 cucharadita de vainilla  
1 taza harina sin preparar  
1 1/2 cucharadita de levadura  
1/4 taza leche fresca  
1 taza leche evaporada pura  
1 taza de leche condensada  
1 taza de crema de leche  
Un chorrito de coñac

### PREPARACIÓN:

Colocar los huevos junto con el azúcar en un tazón y batirlos hasta que estén espumosos, luego agregar la vainilla y batir hasta que la preparación tome punto cinto o hasta que los batidores dejen huella en la preparación. Retirar la batidora y agregar los ingredientes secos cernidos tres veces, primero echamos una tercera parte, mezclamos envolventemente y luego echamos la leche fresca de golpe, después el resto de ingredientes secos. Vaciar en un molde refractario de preferencia de 18 x 28 centímetros, sin engrasar ni enharinar a 170 C por 25 minutos aproximadamente. Aparte licuar la leche evaporada, crema de leche, la leche condensada y agregarle el chorrito de coñac. Cuando la preparación este lista, retirar del horno y así caliente bañar con la preparación de las tres leches (procurar que las leches estén a temperatura ambiente, pues si están heladas el molde se romperá), ir agregando de a pocos pues sino se cortará, en caso de utilizar

un molde refractario, se dará cuenta en que momento esta completamente embebido el postre. Cuando haya agregado toda la mezcla de leches hay que dejar reposar hasta que enfríen y luego llevar a la refrigeradora por una hora.