

Pastel de Tres Leches

Para el pastel:

2 tazas de harina

1 cucharada de polvo de hornear

1/4 cucharadita de sal

6 huevos, separados + 3 cucharadas de azúcar para claras de huevo

2/3 taza de azúcar

2 cucharaditas de vainilla

1/2 taza de leche

Para la salsa de leche:

300 ml de leche condensada azucarada (1 lata)

354 ml de leche evaporada (1 lata)

1/2 taza de leche

2-3 cucharadas de ron, o la mitad de esa cantidad en extracto de ron

1 paquete de Dream Whip, o sustituto equivalente

Mezcle los primeros 3 ingredientes y reserve.

Batir las yemas con el azúcar y la vainilla a alta velocidad hasta que estén espesas y pálidas, unos 2 minutos. Batir la mitad del seco, seguido de la leche y terminando con el seco. La masa será espesa.

Batir las claras de huevo a altas hasta que se formen picos rígidos, luego añadir gradualmente el azúcar.

Doblar suavemente en la masa del pastel.

Vierta en un molde engrasado de 9 por 13, pero use un poco de papel pergamino si desea sacar el pastel.

Hornee a 375F/190C durante 20-30 minutos.

Mezcle los ingredientes de la salsa de leche. Cuando el pastel se haya enfriado durante 10 minutos, perfora todo el pastel con un tenedor y vierte lentamente la salsa de leche sobre él. Cubrir con una envoltura de plástico y refrigerar al menos 3 horas o toda la noche.

Cubra con Dream Whip y decore con fruta fresca.

También se puede espolvorear con cacao en polvo si lo desea.