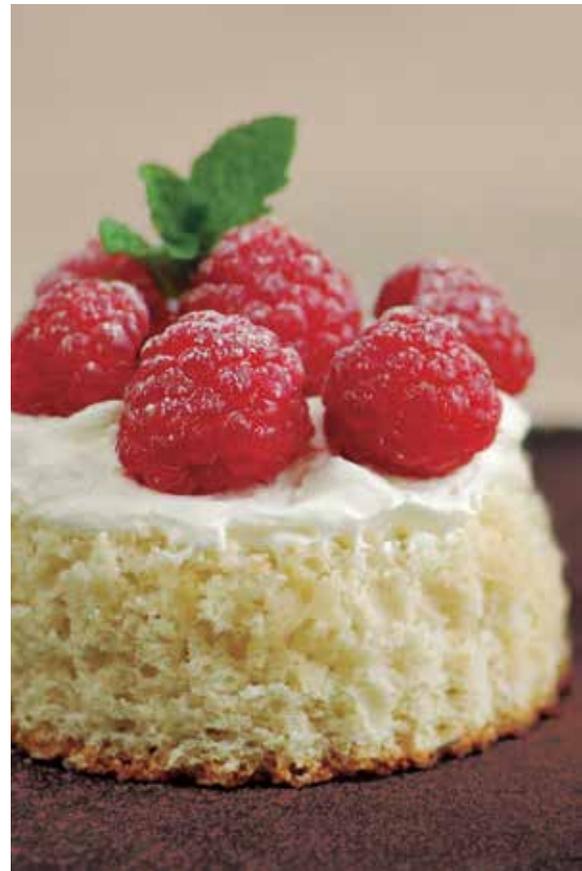


Un clásico: pudín de tres leches



Cuando de postres se trata nada mejor que reunir en uno solo consistencia y suavidad. El clásico tres leches tiene las dos cualidades y puede hacerlo cualquiera que esté en casa dispuesto a complacer a la familia.

Para prepararlo basta con disponer dos tazas de harina, una taza de azúcar, cinco huevos grandes, vainilla al gusto, una lata de leche half & half, es decir mitad leche y mitad crema de leche, una lata de leche evaporada y una lata de leche condensada.

Lo primero es hacer el bizcochuelo a la manera tradicional para lo cual se baten las claras y las yemas por aparte. Estas últimas deben tener incorporada la vainilla. Luego de montadas las claras se mezclan con las yemas mediante movimientos envolventes, a lo que debe añadirse la harina sin que la mezcla sea perfecta. Esa es la masa que se llevará al horno por 35 minutos a 180°C.

Cuando el bizcochuelo esté aún caliente, se vierte sobre él la combinación de las tres leches para luego llevar a la nevera. Allí, con la baja temperatura, las tres leches harán su tarea de volverse una crema que dé suavidad.

El merengue suizo es la combinación perfecta para este postre. Para hacerlo son suficientes 3 claras de huevo a las que se les

agregará en hilo un almíbar hecho con una taza de azúcar por una de agua y el jugo de medio limón. Así queda brillante y untuoso. Puede servirse de mil maneras, para repartir o en porciones de plato y de vaso. Un poco de ralladura de limón y a disfrutar en esta época de vacaciones donde los más chicos comen más y mejor! ☑

