

## POSTRES

# TRES LECHE DE MARACUYÁ



### Ingredientes:

- 10 huevos
- Azúcar
- 1 tarro de leche condensada
- 1 tarro de leche evaporada
- 200 g de crema
- 500 g de pulpa de maracuyá
- 1/3 del bizcocho

### Preparación

- Poner en el Bowl de la batidora eléctrica 10 huevos, cuando esté espumoso agregar, de a poco, 10 cucharadas de azúcar, ¡no agregar de golpe!
- Está listo cuando triplica su volumen y esté en punto letra (puedas hacer dibujos con la mezcla y quedan marcados por unos segundos). Dejar de batir y agregar tamizadas 10 cucharadas colmadas de harina sin polvos de hornear (es MUY IMPORTANTE tamizar).
- Mezclar con movimientos envolventes.
- Llevar al Horno PRECALENTADO a 180° por 40 min aprox y este tomando color en la superficie.
- Puedes ahorrarte este paso haciendo una premezcla de bizcocho y te queda súper igual.
- Mezclar 1 tarro de leche condensada +1 tarro de leche evaporada +200 g de crema, reservar.
- Poner en una olla pequeña 500 g de pulpa de maracuyá (en supermercados) + 1 taza de azúcar (puede ser más a menos según lo ácida que te guste) y cocinar a fuego medio hasta que no sientas los cristales de azúcar y tenga consistencia de salsa ligera.



- Puedes colar las Pepas o usarlas si así lo prefieres. Mezclar con un tarro de leche condensada. Reservar.
- En un copón transparente poner 1/3 del bizcocho trozado con las manos, cubrir con la mezcla de tres leches y unas cucharadas de la de maracuyá, repetir hasta llenar el copón. Dejar reposar unas horas.
- ¡¡Cubrir con merengue y disfrutar!!

