

TRES LECHE DE CAFÉ

Ingredientes:

1 1/2 taza de harina de todo uso
1 cda. de polvo de hornear
1/2 taza de mantequilla sin sal (más extra para el molde)
2 tazas de azúcar (dividida)
5 huevos

1 1/2 cdta. de extracto de vainilla (dividida)
1taza de café con leche
4onzas de leche condensada
6onzas de leche evaporada
2onzas de ron blanco
1 1/2 taza de crema (heavy whipping cream)

Procedimiento:

1. Precaliente el horno a 350 grados. Engrase el molde (preferiblemente redondo de 9' x 13 ") con la mantequilla y luego espárzale harina ya que así evitará que se pegue el bizcocho.
2. Mezcle la harina y el polvo de hornear y páselo por un cernidor o colador y resérvela.
3. Mezcle la mantequilla y una taza de azúcar hasta que estén bien incorporadas. Agregue los huevos y 1/2 cdta. de vainilla. Mézclelos bien.
4. Añádale la mezcla de harina poco a poco y bata. Ponga la mezcla en el molde y hornee por 30 minutos. Luego, saque el bizcocho y púncelo varias veces (puede usar un palillo de dientes). Déjelo enfriar.
5. Combine el café con leche, la leche condensada, la evaporada y el ron, y Derrámela poco a poco sobre el bizcocho cubriéndolo totalmente.
6. Para el tope, mezcle la crema, el resto de la cucharadita de vainilla y de la taza de azúcar, batiéndola hasta que este espesa y colóquela sobre el bizcocho. También puede sustituir el tope por crema batida en aerosol (whipped cream) o de frasco (cool whipped cream topping).
7. Refrigere y sirva bien frío en todo momento.