



Recetario

Pasta Tres Leches

Descripción: Pasta tres leches para la cobertura de tartas.

- Ingredientes:**
- 1 kg. de Azúcar glass
 - 1 cucharada de CMC
 - 200 gr. de Leche en polvo
 - ¼ Taza de Leche líquida
 - 450 gr. de Leche condensada
 - 2 cucharadas de Glucosa
 - 2 cucharadas de Glicerina
 - ½ cucharadita de extracto de Vainilla



Preparación: Primero, colocamos a baño de maría la leche líquida, la glicerina, la glucosa y el extracto de vainilla. Mezclamos bien todos los ingredientes y lo retiramos del fuego.

Separamos unos 300 gr. de la azúcar glass en un bol aparte.

Luego, colocamos el resto del azúcar glass, la leche en polvo y el CMC en otro bol y en el medio hacemos un agujero imitando un volcán. En el medio vaciamos la mezcla líquida y con una paleta vamos removiendo de manera envolvente hasta integrar todos los ingredientes.

Cuando veamos que no hay peligro que la mezcla nos queme, comenzamos a amasar la mezcla con las manos y para hidratarla le añadimos poco a poco la leche condensada y los 300 gr. de azúcar glass que habíamos reservado.

Amasamos bien y cuando veamos que la mezcla no se pega en nuestras manos hacemos una bola y lo envolvemos en papel film y lo dejamos reposar por 24 horas.

Al día siguiente podemos comenzar a decorar nuestras tartas!



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

