

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



# Tortas Húmedas

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# TRES LECHES

---

## INGREDIENTES:

- 10 huevos
- 300 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- Vainilla al gusto

## ASÍ SE HACE:

En un tazón se colocan los huevos con el azúcar y batimos hasta que esté bien cremoso o punto letra.

Luego agregamos la vainilla y seguimos batiendo por espacio de 30 segundos incorporamos la harina con un tamiz en forma de lluvia y mezclamos con una espátula hasta que se integre por completo y no queden grumos . colocamos esta preparación a un molde previamente enmantecado llevamos al horno a 180 grados por espacio de una hora aproximadamente

Las indicaciones para la elaboración final de esta torta las dará el profesor en clases.

# TORTA DE COCO

---

## CANTIDADES Y PROCEDIMIENTO DEL BIZCOCHO DE LA TORTA TRES LECHES.

## INGREDIENTES:

- Crema pastelera de coco.
- 1 lt de leche de coco
  - 4 cucharadas de leche en polvo
  - 250 gr de azúcar
  - 4 huevos
  - 100 gr de fécula de maíz (maicena)
  - 70 gr de margarina
  - Pizca de sal
  - Esencia de coco a gusto

## ASÍ SE HACE:

Batimos la leche de coco con la leche en polvo llevamos a fuego medio .Luego con una batidora mezclamos los huevos con el azúcar hasta que espese agregamos la esencia seguimos batiendo por último incorporamos la fécula y homogeneizamos.

Agregamos esta preparación a la leche previamente hirviendo y batimos enérgicamente, hasta que la crema se separe del borde de la olla bajamos de fuego y agregamos la materia grasa batiendo hasta que ésta se funda con la crema . colocamos la crema en una placa de horno y dejamos enfriar con papel film.