# Pastel Tres Leches con Bayas Frescas

## Ingredientes

- Spray para cocinar
- 1 ½ tazas de harina común
- ¾ de cucharadita de levadura en polvo
- ½ cucharadita de sal kosher
- 6 huevos grandes
- ¼ cucharadita de cremor tártaro
- 1 taza de azúcar granulado, dividida
- ⅓ taza de aceite vegetal
- ¾ taza de leche entera, dividida
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla, divididas
- 1 lata (12 oz) de leche evaporada
- 1 lata (14 oz) de leche condensada azucarada
- 2 tazas de nata para montar
- 2 cucharadas de azúcar en polvo
- 3 tazas de bayas frescas mezcladas (como moras, arándanos azules y frambuesas)

## Pasos

1. Precalienta a 350°F. Cubre solo el fondo de una fuente para hornear de 13 x 9 pulgadas con spray. Mezcla la harina, la levadura en polvo y la sal en un tazón pequeño. Separa los huevos; coloca las yemas en un tazón grande y las claras en otro tazón grande.
2. Añadir el cremor tártaro a las claras; bate el huevo con la batidora eléctrica hasta que esté espumoso. Añade ½ taza de azúcar granulado por tandas, batiendo continuamente, hasta que las claras estén opacas y brillantes, el azúcar se haya disuelto y se hayan formado picos duros.
3. Añade el aceite, ¼ de taza de leche entera, 1 cucharadita de vainilla y la ½ taza de azúcar granulado restante a las yemas. Bate hasta que se mezclen y, a continuación, revuelve la mezcla de harina hasta que se forme una masa espesa. Revuelve (incorpora) la mezcla de claras de huevo a la masa por tandas hasta que no queden vetas. Reparte suavemente la masa en una fuente de horno. Hornea entre 18 y 22 minutos, hasta que la parte superior del pastel esté dorada y el centro cuajado. Deja que se enfríe completamente en la fuente.
4. 4. Mezcla la leche evaporada, la leche condensada azucarada y la ½ taza de leche entera restante. Vierte la mezcla de leche por tandas sobre el pastel enfriado, dejando que se absorba cada cucharada antes de añadir más. Tápalo y refrigéralo hasta el momento de servirlo.
5. Bate la crema para batir, el azúcar en polvo y la cucharadita de vainilla restante hasta que se formen picos muy firmes. Reparte uniformemente la nata montada sobre el pastel. Cubre con bayas frescas. Sirve.

---

**Consejo del chef:** Tómate tu tiempo para añadir la mezcla de leche en el paso 4. Tu paciencia se verá recompensada con un pastel uniformemente remojado.

## Información nutricional

Cantidad por ración de 1/12 de receta: Calorías 530, Grasa total 29g, Grasa saturada 14g, Grasa trans 0.5g, Col 160mg, Sodio 230mg, Carbohidratos 57g, Fibra 2g, Azúcares totales 43g (incl. 34g azúcares añadidos), Proteínas 11g, Vit D 6%, Calc 20%, Hierro 6%, Potas 8%