



Postre de tres leches- Leche Asada

Description

This dessert is one of my family favourites. It is very soft and goes very well with any meal. Just drizzle a little bit of honey and enjoy the sweetness of the milk.

Postre de Tres Leches (Leche Asada) or Three Milks Dessert (English version below)

Ingredientes

- 1 tarro de leche condensada
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de leche
- 4 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Preparación

1. Precalentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Luego en un recipiente mediano batir los huevos muy bien.
3. Añadir la leche condensada, la crema de leche, la leche y la esencia de vainilla y mezclar hasta que todos los ingredientes queden bien incorporados.
4. Engrasar un molde o varios pequeños para hornear y luego poner la mezcla allí.
5. Hornear por 15 minutos aproximadamente. (Hacer la prueba con un palillo: este tiene que salir limpio cuando el postre esta completamente cocinado).
6. Sacar del horno en una superficie segura y dejar enfriar un poco antes de servir.

Nota: Se puede servir con caramelo, miel de abejas o de maple.

Three Milks Dessert (English version)

Ingredients

- 1 can of condensed milk
- 1 cup of double cream
- 1 cup of milk
- 4 eggs
- 1 tbsp of vanilla essence

Preparation

1. Pre-heat the oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. In a medium-sized bowl whisk the eggs very well.
3. Add the condensed milk, the cream, the milk and the vanilla essence and mix until all of them are included
4. Grease with butter in a mold or several small molds and pour the mix into them. Bake for few minutes until get golden and cook in the centre.
5. Remove from the oven onto a safe surface and leave to cool down before serving.

Note: You can serve with caramel, honey or maple syrup.