



Por [Nélia Oliveira](#), Redatora no TudoReceitas. Atualizado: 29 abril 2016



Imagem: cakechooser.com

A torta tres leches é uma **sobremesa latino-americana** indicada para qualquer festa ou celebração, e que decorada com [merengue](#) e fruta, se torna verdadeiramente tentadora! Ganhou esse nome devido ao fato de levar **três tipos de leite em seu preparo**, incluindo o delicioso leite condensado. Confira abaixo o passo a passo dessa **torta tres leches** e delicie-se!

5 convidados

45m

Sobremesa

Dificuldade média

**Características adicionais:** Custo econômico, No forno, [Receitas da Venezuela](#)

### Ingredientes para fazer Torta de tres leches:

***Para a torta:***

2 xícaras de farinha de trigo (200 gramas)

2 colheres de chá de fermento em pó

1 xícara de leite (240 mililitros)

1 calice de conhaque

**Para o merengue:**

1 caixa de creme de leite fresco

açúcar de confeiteiro

Também lhe pode interessar: [Bolo tres leches original](#)

### Como fazer Torta de tres leches:

**1** A primeira coisa a fazer para preparar essa **torta de tres leches** é bater a manteiga com o açúcar. Em seguida acrescente os ovos um a um e a farinha aos poucos, intercalada com o leite. Mexa até que todos os ingredientes se incorporem e adicione o fermento no final.



Imagem: [cozinharpraserfeliz.blogspot.pt](http://cozinharpraserfeliz.blogspot.pt)

**2** Transfira a massa para uma forma sem buraco central, untada e enfarinhada, e **leve a assar no forno** pré-aquecido a 180°C por 30 a 45 minutos. A massa da torta estará pronta quando, ao espetar um palito, este sair limpo. Retire do forno e deixe esfriar.



Imagem: cocinahoney.blogspot.pt

- 3 Para **fazer o creme de três leites**, coloque no liquidificador o leite evaporado e o condensado, junto com o conhaque e o leite normal. Bata até misturar bem.



Imagem: enfimcasada.com.br

**4** Quando o bolo estiver à temperatura ambiente, desenforme e corte pela metade, de forma a obter duas camadas. Verta metade da mistura anterior sobre a camada base e o restante sobre a camada do topo. Monte de novo e **deixe que o creme seja absorvido** pelo bolo.

**Dica:** Se não quiser cortar o bolo a metade, pode simplesmente picá-lo com um garfo ou palito e regar a calda sobre ele.



Imagem: la-cocina-paso-a-paso.blogspot.pt

- 5 Finalmente, para preparar o **merengue** bata o creme de leite em ponto neve e acrescente **açúcar de confeiteiro** a gosto, até ficar brilhante.



Imagem: lacocineraconprisa.blogspot.pt

- 6 Cubra a **torta de tres leches** com o merengue e decore com fruta fresca (tradicionalmente usam-se frutas vermelhas). Está pronta a servir e deliciar todos! Bom apetite e diga-nos o que achou.





Imagem: [elisson1.blogspot.pt](http://elisson1.blogspot.pt)