

Rellenos de Tres Leches

**TIEMPO**

10 minutos

**RENDIMIENTO**

1 L

**DIFICULTAD**

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 1 lata de leche evaporada
- ☐ 1 taza de leche entera
- ☐ 1 taza de leche condensada
- ☐ ½ ENCOTapa de Esencia de Mango ENCO
- ☐ ½ ENCOTapa de Esencia de Fresa ENCO
- ☐ ½ ENCOTapa de Esencia de Nuez ENCO

PROCEDIMIENTO

Mezcla base:

1. En un bowl, mezcla la leche evaporada, la leche entera y la leche condensada hasta integrar por completo.
2. Divide la mezcla en tres partes iguales si deseas preparar los tres sabores.
3. Sabores
4. Para preparar el relleno de Mango, agrega ½ ENCOTapa de Esencia de Mango ENCO a una parte de la mezcla y revuelve hasta integrar.
5. Para preparar el relleno de Fresa, agrega ½ ENCOTapa de Esencia de Fresa ENCO a otra parte de la mezcla y revuelve hasta integrar.
6. Para preparar el relleno de Nuez, agrega ½ ENCOTapa de Esencia de Nuez ENCO a la última parte de la mezcla y revuelve hasta integrar.

Montaje:

1. Pincha el pan frío con un tenedor o palillo.
2. Vierte la mezcla de tres leches poco a poco sobre el pan, permitiendo que se absorba por completo.
3. Refrigerera hasta que esté bien hidratado y frío.
4. Decora con Merengue ENCO al gusto.