



# TORTA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Tiempo de preparación:



1h

Cantidad de porciones:



8 personas

Dificultad:



Medio

## Ingredientes

### PARA LA TORTA CANTIDAD

Manteca	120g
Harina tipo 00	120g
Azúcar	120g
Leche	20g
Crema de avellanas	40g
Huevos	2
Vainilla	10g
Levadura	3

### PARA EL RELLENO CANTIDAD

Crema	100g
Chocolate	150 g

### PARA LA DECORACIÓN CANTIDAD

Avellanas troceadas	a tu gusto
Ferrero Rocher	a tu gusto

## Preparación

### 1. Para la torta

- Tamizar la harina, 60g de azúcar y la levadura en polvo.
- En un bowl, mezclar la manteca pomada con 60g de azúcar. A continuación, añadir los huevos y la vainilla.
- Combinar las dos mezclas con la leche.
- Añadir la crema de avellanas cuando la mezcla tenga una textura cremosa.
- Cocinar la torta a 180°C entre 55 minutos y una hora. Pasado este tiempo, pinchar con un palito en la parte central. Si sale limpio querrá decir que está hecho.

### 2. Para el relleno

- Poner la crema en una olla y calentar a temperatura baja.
- En cuanto empiece a hervir, retirar la olla del fuego y añadir el chocolate, dejar derretir. La mezcla debe ser suave y consistente.
- Dejar enfriar.

### 3. Para la decoración

- Espolvorear la avellana troceada por encima de la ganache de chocolate de la torta.
- Seguidamente, colocar los Ferrero Rocher a lo largo de los extremos de la torta.
- Cortar la torta por la mitad y, con la ayuda de una espátula, esparcir la ganache de chocolate con leche tanto por dentro como por fuera.