



TORTA CORAZÓN PARA SAN VALENTÍN

Tiempo de
preparación:

Cantidad de
porciones:

Dificultad:



1h 30min



8
personas



Medio

Ingredientes

TORTA DE AVELLANA	CANTIDAD
Huevos	4
Yemas de huevo	2
Azúcar	200g
Harina	200g
Avellanas molidas	50g
Levadura para repostería	6g
Sal	1 pizca
Avellanas machacadas	al gusto
Masa pan roja	

Preparación

1. En un bowl, batir los huevos (incluidas las yemas de huevo) y el azúcar con una batidora eléctrica, hasta que la mezcla sea suave y espumosa.
2. Tamizar la harina, la levadura y la sal. Combinar con la mezcla lentamente de abajo hacia arriba.
3. Agregar las avellanas. Engrasar con manteca un molde en forma de corazón (aproximadamente 22 cm de diámetro) y hornear a 180°C durante 45-50 minutos. Luego, dejar enfriar.
4. Una vez que se haya enfriado, cortar la torta y rellenar con la crema de avellanas.
5. Decorar el exterior del pastel con la misma crema, y poner en Ferrero Rocher en el rededor.
6. Espolvorear el centro con las avellanas trituradas.
7. Con un poco de masa pan roja, hacer un corazón pequeño y ponerlo sobre el pastel.