



CORAÇÃO DE FERRERO ROCHER

Duração: Porções Nível
 ⌚ 50min 👤 2 Pessoas ●●○ Médio

Ingredientes

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Ferrero Rocher | 2 |
| Farinha de trigo | 120g |
| Manteiga | 70g |
| Açúcar de confeiteiro | 70g |
| Chocolate em pó | 70g |
| Ovo | 1 |
| Sal | Uma pitada |
| Chocolate meio amargo | 100g |
| Creme de leite fresco* | 100ml |
| Pétalas de rosas rosa e vermelhas | À gosto |

*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Coração de Ferrero Rocher - Instruções

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em um recipiente a parte, peneire a farinha.
3. Misture a farinha peneirada, o ovo e o chocolate em pó com uma pitada de sal e a manteiga em uma batedeira elétrica.
4. Cubra a massa com filme plástico e leve à geladeira por meia hora.
5. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície enfarinhada até ficar com 2mm de espessura.
6. Enrole a massa novamente com o rolo e depois transfira-a para a forma de coração.
7. Asse por 25 minutos com o forno pré-aquecido.
8. Pique o chocolate, despeje o creme de leite em uma panela com uma pitada de sal e leve para ferver.
9. Em seguida, despeje o chocolate, mexendo até obter uma mistura homogênea.
10. Despeje o ganache de chocolate na torta, nivele a superfície e leve à geladeira por duas horas.
11. Decore com bombons de Ferrero Rocher e pétalas de flores.