



PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Tiempo: 1h Personas: 8 personas Dificultad: ●●○ Intermedio

Ingredientes

PARA EL PASTEL

Mantequilla	120g
Harina	120g
Azúcar	120g
Leche	20g
Pasta de avellanas	40g
Huevos	2
Vanilla	
Levadura	3g

PARA EL RELLENO

Crema	1000g
Chocolate	1500g

PARA DECORACIÓN

Avellanas machacadas al gusto	
Ferrero Rocher al gusto	

Instrucciones

1. Para el pastel

- Tamizar la harina, el azúcar y el polvo de hornear.
- En un tazón, batir la mantequilla y el azúcar. Luego, agregar los huevos y la vainilla.
- Combinar las dos mezclas con la leche. Batir.
- Una vez que la mezcla esté espesa y cremosa, agregar la pasta de avellana.
- Hornear el pastel a 180°C. Cuando este flexible al tacto y el probar insertado en el centro salga limpio, estará listo (55 minutos a 1 hora).

2. Para la crema

- Vertir la crema en una cacerola y calentar a fuego lento.
- Tan pronto como comience a hervir, retirar del fuego y añadir chocolate hasta que se derrita. La mezcla debe ser suave y consistente.
- Dejar enfriar.

3. Decoración

- Esparcir todas las avellanas machacadas alrededor del pastel, encima del ganache de chocolate.
- Poner el Ferrero Rocher sobre el borde del pastel.
- Cortar el pastel por la mitad, y con una espátula, esparcir el ganache de chocolate con leche. Por último, decorar con Ferrero Rocher alrededor del pastel.