



CORAZÓN DE CHOCOLATE FERRERO ROCHER

Tiempo:

Personas:

Dificultad:



50 minutos



2 personas



Intermedio

Ingredientes

POR LA CANTIDAD DEL PASTEL

Ferrero Rocher	2
Harina blanca normal	120g
Mantequilla	70g
Azúcar glas	70g
Cacao en polvo	70g
Huevo	1
Sal	Una pizca

POR LA CANTIDAD DE GANACHE

Chocolate amargo	100g
Crema doble	100ml
Sal	Una pizca

pétalos de rosa rosa y roja

Corazón de chocolate Ferrero Rocher ~ paso a paso

1. Precalienta el horno a 180° (350°F). Mezcla la harina tamizada y el cacao en polvo, con una pizca de sal y mantequilla, en una batidora eléctrica, agrega el huevo y sigue mezclando. Cubre la masa con film transparente y deja enfriar. Mételo en el frigorífico durante media hora.
2. Estira la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta que tenga un espesor de 2 mm, estírala sobre el rodillo y transfírela al molde de corazón. Hornea a ciegas durante 25 minutos.
3. Pica el chocolate, vierte la nata doble en una cacerola con una pizca de sal y lleva a fuego lento, luego vierte el chocolate y sigue removiendo hasta que esté bien combinado. Vierte la ganache de chocolate sobre la base de la tarta, nivela la superficie con el dorso de una cuchara y enfría en el frigorífico durante 2 horas. Decora con bombones Ferrero Rocher y pétalos.
4. Alérgenos: avellanas, lecitina de soja, harina, huevo