



PASTEL DE SAN VALENTÍN EN FORMA DE CORAZÓN

Tiempo: 90 minutos Personas: 8 personas Dificultad: ●●○ Intermedio

Los ingredientes

PASTEL DE AVELLANA

Huevos	4
Yemas de huevo	2
De azúcar	200g
De harina	200g
De avellanas molidas	50g
Levadura para repostería	6g
Pizca de sal	1
Avellanas machacadas, al gusto	

Instrucciones

1. En un tazón, bate los huevos (incluyendo las yemas) y el azúcar con una batidora eléctrica, hasta que la mezcla sea suave y espumosa.
2. Tamiza la harina, la levadura y la sal. Combina con la mezcla lentamente de abajo hacia arriba.
3. Agrega las avellanas. Engrasa con mantequilla un molde en forma de corazón (aproximadamente 22 cm de diámetro) y hornea a 180°C durante 45-50 minutos.
4. Luego, deja enfriar.
Una vez enfriado, corta el pastel y rellena con la crema de avellanas.
5. Decora el exterior del pastel con la misma crema y coloca Ferrero Rocher alrededor.
Espolvorea el centro con las avellanas trituradas.
6. Con un poco de pasta de azúcar roja, haz un corazón pequeño y ponlo sobre el pastel