PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

Duración: 1h

Raciones: 8 persons

Nivel: Medio

Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Mantequilla	120g
Harina tipo 00	120g
Azúcar	120g
Leche	20g
Pasta de avellanas	40g
Huevos	2
Vainilla	10g
Levadura	3g

PARA EL RELLENO	CANTIDAD
Nata	100g
Chocolate	150g

PARA LA DECORACIÓN	CANTIDAD
Avellanas troceadas	a tu gusto
Ferrero Rocher	a tu gusto

Pastel de chocolate y avellanas ~ instrucciones

1. MASA PARA EL PASTEL

   • Tamiza la harina, 60g de azúcar y la levadura en polvo.
   • En un bol, mezcla la mantequilla pomada con 60g de azúcar. A continuación, añade los huevos y la vainilla.
   • Combina las dos mezclas con la leche.
   • Añade la pasta de avellanas cuando la mezcla tenga una textura cremosa.
   • Hornea el pastel a 180°C entre 55 minutos y una hora. Pasado este tiempo, pínchalo con un palito en la parte central. Si sale limpio querrá decir que está hecho.

2. RELLENO

   • Pon la nata en una cazuela y calienta a temperatura baja.
   • En cuanto empiece a hervir, retira la cazuela del fuego y añade el chocolate. Déjalo derretir. La mezcla debe ser suave y consistente.
   • Deja enfriar.

3. DECORACIÓN

   • Espolvorea la avellana troceada por encima de la ganache de chocolate del pastel.
   • Seguidamente, coloca los Ferrero Rocher a lo largo de los extremos del pastel.
   • Corta el pastel por la mitad y, con la ayuda de una espátula, esparce la ganache de chocolate con leche tanto por dentro como por fuera.