



CORAZÓN DE CHOCOLATE FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación:

Porciones: Nivel de dificultad:

🕒 50 min

👤 2

●●○ Intermedio

Ingrédients

EL PASTEL	CANTIDAD
Ferrero Rocher	2
De harina blanca	120 g
De mantequilla	70 g
De azúcar glas	70g
De cacao en polvo	70 g
Huevo	1
De sal pizca	1

GANACHE DE CHOCOLATE	CANTIDAD
Chocolate oscuro	100 g
De doble crema	100 ml
De sal pizca	1

Pétalos de rosa rosados y rojos comestibles

Corazón de chocolate Ferrero Rocher ~ instrucciones

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Mezclar con una batidora eléctrica la harina cernida y el cacao en polvo, con una pizca de sal y mantequilla, agregar el huevo y seguir mezclando. Cubrir la masa con un film y enfriarla en el refrigerador durante media hora.
3. Rodar la masa con un rodillo de amasar sobre una superficie con harina para que no se pegue en la superficie hasta que tenga 2 mm de grosor, transferir la masa al molde del corazón. Hornear durante 25 minutos.
4. Picar el chocolate, verter la doble crema en una sartén con una pizca de sal y poner a fuego lento, luego verter el chocolate y seguir revolviendo hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Verter el ganache de chocolate en la parte superior del pastel, dejar enfriar en el refrigerador durante 2 horas.
5. Decorar con dos Ferrero Rocher y pétalos de rosa encima.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo.