



Receta de Repostería esencial, Cornelia Schinharl y Sebastián Dickhaut

Página 36



Fotografías: Barbara Bonisoli

Pastel graso de avellanas

(Pinchar sobre el nombre, para ver la receta en PDF)

¡Si ha de ser, que sea!

INGREDIENTES

Para 25 porciones

2	Tabletas de chocolate con leche preferido (200 g)
200 g	De avellanas molidas
6	Huevos
130 g	De harina
1 CP	De levadura en polvo
1 CP	De canela
200 g	De mantequilla ablandada
250 g	De azúcar
1	Pizca de sal
200 g	De glaseado de avellanas (también se puede utilizar Nocilla o chocolate de cobertura)

Para el molde:
mantequilla

Pasta de mantequilla batida. 35 -40 minutos 200 grados

Molde rectangular.
30 cm

1 Rallar grueso el chocolate y mezclar con las avellanas

2 Precalentar el horno a 200 grados (más tarde se conectará el turbo a 180 grados). Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una masa cremosa y añadir las yemas una a una. Agregar la mezcla de avellanas y chocolate y la mezcla de harina, levadura y canela. Batir a punto de nieve las claras con la sal incorporada.

3 Untar el molde con mantequilla y verter la masa. Cocer el pastel durante 35-40 minutos en el horno. Hacer la prueba del palillo para asegurarse. Dejar entibiar el pastel durante 5 - 10 minutos dentro del molde, volcarlo sobre una rejilla y dejar enfriar toda la noche.

4 Calentar el glaseado de avellanas y cubrir la tarta. Mantener el pastel de avellanas en la nevera durante un cuarto de hora y... ¡a por él!

Receta de **Repostería esencial**, Cornelia Schinharl y Sebastián Dickhaut

Página 36