

# Tarta rústica de chocolate y avellanas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-rustica-de-chocolate-y-avellanas>

## Preparación

Coloque una rejilla del horno en la posición baja y precalentar el horno a 200°C. Cubra una bandeja para hornear con una hoja de papel de pergamino, ponga a un lado. En el tazón de un procesador de alimentos (o un tazón mediano con una batidora de mano) combine la harina y la sal. Añadir la manteca y procesar hasta que se formen migas gruesas. Espolvorear con 1-1/2 cucharada del agua y procesar o mezclar hasta que esté lo suficientemente húmeda para mantener unida cuando se presiona. Si es necesario, 1/2 cucharaditas más de agua para obtener masa con la consistencia deseada. Unir la masa en una bola, amasar suavemente hasta que se mantiene unido. Envuelva herméticamente en papel plástico y refrigerar durante al menos 30 minutos. En una superficie ligeramente enharinada, estirar en círculo y forrar una bandeja para tarta. Hornee unos 10-12 minutos (el centro seguirá siendo ligeramente crudo). Mientras tanto, coloque el chocolate en un recipiente apto para microondas. Derretirlo a potencia baja, revolviendo frecuentemente. Retire y revuelva hasta que se derrita bien, ponga a un lado. En una

## Ingredientes

- Para la masa: 3/4 taza/s Harina
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 5 cucharada/s Manteca en cubitos
- 2 cucharada/s Agua fría
- Para el relleno: 170 gramo/s Chocolate semiamargo
- 2 Claras de huevo grandes
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/8 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/8 cucharadita/s Sal
- 3/4 taza/s Avellanas

## Categorías

Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

batidora de pie equipados con la pala, bata las claras de huevo, la esencia de vainilla y el cremor de tártaro a velocidad media hasta que se formen picos suaves. Con el motor en marcha, añadir poco a poco el azúcar y la sal. Aumentar la velocidad a media alta y bata hasta que las claras estén rígidas, pero no secas. Incorporar las avellanas y chocolate derretido hasta que se mezclen. Retire la masa del horno. Reduzca la temperatura a 170°C. Con una espátula de goma, vuelque el relleno sobre la masa dejando un borde 1 cm. Hornear hasta que la superficie esté seca y ligeramente agrietada, unos 10 minutos. Dejar enfriar en una bandeja de horno sobre una rejilla durante al menos 45 minutos. Adornar con las avellanas picadas y servir con crema batida. Disfrute!

