

Fondant de chocolate con leche, pera y avellanas

Ingrédients

- 190g de chocolate con leche con un mínimo de 45% de cacao
- 160g de mantequilla
- 4 huevos
- 115g de azúcar
- 20g de harina de avellana
- 15g de harina
- 2 peras

Préparation

1. ¡Chocolate y pera, una combinación que siempre funciona!
2. Aquí se unen en este fondant de chocolate con leche, al que he añadido un toque de avellana para un poco más de indulgencia. Ingredientes: He utilizado la harina de avellana de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He utilizado el chocolate Hukambi de Valrhona (si no, puedes usar el Bahibé): código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Derrite el chocolate con la mantequilla.
5. Añade el azúcar, mezcla bien, luego incorpora los huevos uno a uno.
6. Luego, añade la harina de avellana y la harina.
7. Vierte la masa en tu molde, luego añade las peras cortadas en finas láminas por encima.
8. Finalmente, añade algunas avellanas troceadas por encima.
9. Hornea en el horno precalentado a 150°C durante 40 minutos, luego deja enfriar antes de desmoldar y disfrutar.
10. Puedes ajustar el tiempo de cocción entre 35 y 45 minutos si prefieres el pastel más fundido, o al contrario más firme.