

Pastel esponjoso de chocolate con leche y almendra/avellana

Ingrédients

- 3 huevos
- 125g de azúcar
- 185g de chocolate con leche con un mínimo de 40% de cacao
- 120g de mantequilla
- 50g de polvo de almendra o avellana
- 100g de harina
- 50g de crema
- 60g de praliné
- 65g de azelia
- 10g de miel
- 20g de mantequilla

Préparation

1. Ya hay algunas recetas de pasteles de chocolate por aquí, pero aún no había de chocolate con leche.
2. Eso se ha resuelto con este suave pastel de chocolate con leche & avellana o almendra. De hecho, he indicado polvo de almendra o de avellana, pero también puedes usar nueces pecanas, nueces o el fruto seco de tu elección, lo mismo con el praliné en la receta de la ganache.
3. La ganache es por supuesto opcional, aunque agrega una buena dosis de indulgencia. Material : Círculo 18cm Ingredientes : He utilizado los polvos de almendra y avellana Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. He utilizado los chocolates Bahibé y Azelia de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 30 minutos + 30 minutos de cocción Para un pastel de 18cm de diámetro: El suave : 3 huevos de azúcar de chocolate con leche con un mínimo de 40% de cacao de mantequilla de polvo de almendra o avellana de harina Bate los huevos con el azúcar durante 10 a 15 minutos, hasta obtener una mezcla bien blanca y esponjosa.
6. Mientras tanto, derrite el chocolate con leche con la mantequilla y luego vierte esta mezcla en los huevos batidos y bate rápidamente.
7. Finalmente, agrega la harina y el polvo de almendra/avellana tamizados e incorpora con una espátula.
8. Vierte en un molde engrasado y enharinado o azucarado, y hornea en el horno precalentado a 175°C durante 30 a 35 minutos.
9. Dejar enfriar.
10. La ganache : de crema de praliné de azelia de miel de mantequilla Algunas avellanas Derrite el chocolate, luego agrega el praliné.
11. Calienta la crema con la miel, luego vierte la mezcla sobre el chocolate mezclando bien para obtener una ganache bien lisa.
12. Luego agrega la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezcla hasta que esté incorporada.
13. Deja enfriar y cristalizar, luego extiende la ganache sobre el pastel, decora con algunas avellanas ¡y disfruta!