Tarta de ricota y crema de avellanas con chocolate



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

crema de avellanas con chocolate

Azucar impalpable: c/n
Crema de avellanas con chocolate: 300 grs
Pistachos: c/n
Azucar: 6 Cucharada
Huevo: 1 unidad
Ricota: 600 gr

Masa

Aceite De Oliva: 120 c.c.
Harina 0000: 600 grs
Leche: 100 c.c.
Azucar: 240 gr
Huevos: 2 unidad
Polvo de hornear: 2 Cuchradas

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar un bowl *harina*, azúcar, polvo de hornear, aceite de oliva, leche y huevos.
- Amasar hasta formar un bollo
- Agregar agua de a poco si es necesario.
- Tapar y dejar descansar en frìo por 30 minutos.
- Armado
- Cubrir con 2/3 de la masa el molde circular y las paredes.
- Cubrir el fondo con **crema** de avellanas y cacao y por encima agregar la **ricota** con 6 cucharadas de azúcar.
- Cubrir con el 1/3 de masa restante estirada.
- Pincelar la superficie con *huevo* batido, espolvorear con azúcar, pinchar con tenedor y cocinar en horno a 180ª C por 40 minutos.
- Dejar bajar la temperatura y servir en porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ricota-y-crema-de-avellanas-con-chocolate