

# 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 frío 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>