



Tarta de chocolate con frutos secos.

Ingredientes:

- 1 taza (120g) de avellanas o nueces picadas.
- 1 taza (125 g) de harina común
- 2 cucharadas (25 g) de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza (115g) de manteca fría en cortada en cubos.
- 3 cucharadas (45 ml) de agua helada
- 2 cucharadas (14 g) de almidón de maíz
- 2 tazas (480 g) de crema
- 300 g de chispas de chocolate amargo
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

Precalentar el horno. Colocar las avellanas o nueces picadas en un papel para hornear o en una bandeja de silicona para horno. Tostar por alrededor de 5-7 minutos, retirarlas del horno y reservarlas.

Para la masa:

1-Procesar las avellanas o nueces tostadas, la harina, el azúcar y la sal juntas hasta que alcance la consistencia de la harina gruesa. Reservar algunas avellanas o nueces para decorar.

2-Verter la mezcal en un recipiente y agregar la manteca, deshacerla con las manos en la mezcla hasta que obtengamos una textura arenosa.

3- Agregar las 3 cucharadas de agua helada y mezclar lentamente, agregar solo la suficiente cantidad de agua para juntar la masa.

4-En una tartera esparcir la masa de forma pareja de aproximadamente 1 cm de espesor y colocar sobre ella peso para poder hornearla y que no se nos levante ni formen grumos.

El peso lo podés generar con un recipiente de vidrio o de barro apto para horno, para que el peso no se nos pegue a la masa forrarlo con papel aluminio.

5-Hornear durante 18-20 minutos. Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar mientras se prepara el relleno.

Para el relleno:

1-Batir el almidón de maíz y 1/2 taza de la crema espesa en un recipiente pequeño. Esto es para que no se formen grumos. Luego verter en una cacerola mediana.

2-Agregar el resto de la crema, las chispas de chocolate y la sal en la cacerola y poner a cocinar a fuego medio.

3- Dejar hervir durante 3 minutos revolviendo constantemente. Retirar del fuego, agrgarle la esencia de vainilla, y luego verter en la masa ya cocinada.

Enfriar en la heladera por 3-4 horas o hasta que esté listo. Cubrir con las avellanas o nueces restantes.