Pastís d'avellanes

Rosa Monforte

Alemanya

Ingredients

250 g d'avellanes crues
250 g de margarina o mantega
250 g de farina
200 g de sucre
2 quadres de xocolata negra
4 ous
3 cullerades de llevat

Per a la cobertura

2 taules de xocolata negra per fondre

Preparació

Bateu la margarina i afegiu-hi els ous amb el sucre. De mica en mica afegiu la farina, que prèviament haureu barrejat amb el llevat, i a continuació les avellanes trinxades i la xocolata ratllada o tallada a trossets (amb el ganivet). Unteu bé amb mantega el recipient on posareu la massa i poseu-ho al forn, que haureu escalfat prèviament.
Quan punxeu amb un escuradents i surti net, el pastís estarà a punt.

Per a la cobertura de xocolata, fongueu les taules de xocolata al microones i escampeu-la per sobre del pastís un cop estigui fred. Si no voleu posar-hi el cobriment de la xocolata, podeu empolsinar-lo amb sucre de llustre per sobre quan estigui fred.

IV Trobada Gastronòmica Intercultural
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/