

## **TARTA DE AVELLANA Y CHOCOLATE**

### **INGREDIENTES:**

250 g de claras de huevo.

150 g de avellanas molidas.

150 g de azúcar lustre.

100 g de azúcar.

25 g de harina de maíz.

### **PREPARACION:**

Mezclar la harina con las avellanas y el azúcar lustre.

Montar las claras con el azúcar y añadirlo, poco a poco, a la preparación anterior. Verterlo en un molde enharinado y cocerlo en el horno, previamente calentado a 180º C, durante 25 minutos.

### **COBERTURA DE CHOCOLATE.**

Pon en un cazo 50 g de aceite de girasol, y cuando está caliente añade 300 g de chocolate para postres, sin gluten, cortado en trocitos; y no dejes de remover hasta que el chocolate esté totalmente fundido y hayas logrado una crema homogénea.

Cubre con ésta el pastel.