

Tarta de chocolate y calabacín

COOKING
LOVERS TEKA

Raciones para 6

350 g	Harina de trigo
14 g	Levadura química
50 g	Cacao
1 cucharadita	Mezcla de especias (cinnamon, ginger and nutmeg)
175 ml	Aceite de oliva virgen extra
325 g	Azúcar moreno o panela
3	Huevos
2 cucharaditas	Extracto de vainilla
500 g	Calabacín rallado
140 g	Almendra granillo tostada
200 g	Chocolate negro picado
100 ml	Nata líquida para montar

- 1 Encender el horno a 180º C, con calor arriba y abajo.
- 2 En un recipiente hondo, mezclar la harina, la levadura, el cacao, el azúcar y la mezcla de especias.
- 3 En otro recipiente hondo, mezclar los huevos con el aceite de oliva virgen extra, la esencia de vainilla y el calabacín rallado.
- 4 Añadir la mezcla de ingredientes secos a la de ingredientes húmedos y, cuando esté homogénea, incorporar las almendras.
- 5 Forrar la base de un molde desmoldable de 24 cm con papel vegetal y llenar con la mezcla. Hornear durante 50 minutos o hasta que al introducir una brocheta en el centro del pastel esta salga limpia:
- 6 Enfriar en el molde antes de desmoldar y transferir a un plato de presentación.
- 7 Antes de servir, calentar la nata líquida hasta que llegue a hervir. Verter sobre el chocolate y remover hasta que el chocolate se funda completamente. Dejar enfriar unos minutos antes de verter sobre el pastel y extender por la superficie.
- 8 Decorar con un poco de almendra granillo y servir.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-de-chocolate-y-calabacin/>

