Tarta de chocolate y calabacín



Raciones para 6

350 g

Harina de trigo

14 c

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

- Encender el horno a 180º C, con calor arriba y abajo.
- 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.
- Añadir la mezcla de ingredientes secos a la de ingredientes húmedos y, cuando esté homogénea, incorporar las almendras.
- Forrar la base de un molde desmoldable de 24 cm con papel vegetal y rellenar 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.
- 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.
- B Decorar con un poco de almendra granillo y servir.

Notas del Chef		

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

