Chocolate and Zucchini Cake

Raciones para 6

- ❏ 350 g
  Flour wheat
- ❏ 14 g
  Baking powder
- ❏ 50 g
  Cocoa
- ❏ 1 teaspoon
  Mixed spice (cinnamon, ginger and nutmeg)
- ❏ 175 ml
  Extra virgin olive oil
- ❏ 325 g
  Brown sugar or brown sugar
- ❏ 3
  Eggs
- ❏ 2 teaspoons
  Vanilla extract
- ❏ 500 g
  Grated zucchini
- ❏ 140 g
  Almond granillo, toasted
- ❏ 200 g
  Black chocolate, chopped
- ❏ 100 ml
  Liquid cream to mount

1. Cuece las patatas una vez lavadas hasta que estén tiernas.
2. Ábrelas por la mitad y saca el interior con ayuda de una cuchara.
3. Corta los ajos tiernos y saltea durante 10 minutos en una sartén con aceite. Añade las setas escurridas y remueve. Salpimienta al gusto.
4. Aparta del fuego, añade tres cucharadas de queso y mezcla con el interior de las patatas. Rectifica de sal.
5. Rellena las mitades de las patatas, espolvorea queso por encima y hornea en el grill hasta que estén doradas

Chef's Notes

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