

## 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/es/receta/tarta-de-chocolate-y-calabacin/>

**COOKING**  
**LOVERS** 