

Tarta de brownie de calabacín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-brownie-de-calabacin>

Preparación

Ralle los calabacines y luego los mezcle en puré para que no queden trozos en la masa. Mezcle el calabacín, 2 huevos y el potito y luego agregue el cacao, la harina, la proteína (puede omitirse y reemplazarse con la harina), el polvo de hornear y el edulcorante (miel / azúcar / stevia ... cada uno endulza de manera diferente, por lo que endulzamos según el gusto). Hornee la masa en un molde para pasteles con un diámetro de 20 cm a 180 ° C durante 20-25 minutos; verifique con una brocheta.

A continuación, cocine el pudín de chocolate en 300 ml de leche y endulce al gusto (miel, azúcar, stevia ...). Vierta el budín todavía caliente sobre el cuerpo horneado y enfriado y decore con las moras y almendras en rodajas (puedes, por supuesto, decorar con lo que quieras). Decore el pastel incluso cuando el pudín está caliente, de lo contrario se solidificará y no habrá nada en él.

Tip para la receta

En lugar de pudín de chocolate podemos usar, por ejemplo, la vainilla. El pastel tendrá un color agradable.

Ingredientes

- 200 cucharada/s Calabacín
- 50 porción/es Puré de frutas para niños
- 2 unidad/es Huevo
- 20 gramo/s Cacao
- 30 gramo/s Proteína
- 50 gramo/s Miel
-
- 60 gramo/s Harina de espelta
- 0.5 paquete/s Levadura
- 100 gramo/s Moras
- 30 gramo/s Almendras
-
-
-

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día de San Valentín, Vegetariana, Visitas, Postre, Dulces, Agridulce

