

Torta de zucchini con cobertura de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-zucchini-con-cobertura-de-chocolate>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Engrase el fondo y los lados de un molde rectangular. Combine el aceite, el azúcar, la vainilla, el huevo y la leche en un tazón grande. Incorpore el calabacín. Combine los ingredientes secos en un tazón pequeño. Agregue los ingredientes secos a los ingredientes húmedos, batir hasta que se combinen bien, y verter en el molde preparado. Hornear durante 25-28 minutos, hasta que la torta comienza a separarse de los bordes. Coloque sobre una rejilla para enfriar y dejar enfriar totalmente antes de refrigerar. Mientras tanto, para hacer el glaseado: Combine todos los ingredientes en el tazón de un procesador de alimentos. Pulse hasta que estén bien combinados todos los ingredientes. Si no le gusta la consistencia puede agregar más azúcar impalpable o más crema (según la quiera más consistente o más líquida) y continuar procesando hasta que el glaseado alcance el punto deseado. Vierta sobre la torta, deje enfriar media hora y servir.

Ingredientes

- 1/2 taza/s Aceite de girasol
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Vainilla
- 1 Huevo grande
- 1/2 taza/s Leche
- 2 taza/s Zucchini pelados y picados
- 2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Cacao
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- Para el frosting: 90 gramo/s Chocolate para taza
- 3 taza/s Azúcar impalpable
- 12 cucharada/s Manteca blanda
- 3 cucharada/s Crema de leche
- 1-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos,

Vegetales, Gourmet, Una cocinera experta,
Visitas, Postre, Dulces

