

Torta de zucchini y chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

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

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

Autor: Maria

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

Preparación

Pelar el zucchini y rallarlo finamente. Reservar. Derretir el chocolate en el microondas, a 500w durante 2-3 minutos. Separar las claras de las yemas y batir las claras a punto de nieve. En un bol batir las yemas y el azúcar hasta formar una crema blancuzca y del doble de su volumen. Unir la mezcla de las yemas con la fécula, después con el chocolate y a continuación con el zucchini, hasta que sea una mezcla homogénea. No hay que batirlo en exceso, solo lo necesario para que se integre todo. Por último, incorporar las claras de manera envolvente para que no se baje la mezcla. Engrasar un molde de unos 20cm. y verter la mezcla. Hornear a 175º durante 30-35 minutos. Fuente y foto: <http://bocadosdecielo.blogspot.es>



Ingredientes

- ✓ 3 Huevos
- ✓ 200 gramo/s Zucchini rallado
- ✓ 200 gramo/s Chocolate para taza
- ✓ 80 gramo/s Azúcar
- ✓ 50 gramo/s Fécula de maíz

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Agridulce