


Torta de chocolate y calabacín

 **15 minutos de preparación**
Para seis personas



Ingredientes :

- 3 huevos (œufs)
- 70g de harina (farine)
- 200g de calabacín rallado crudo (courgettes)
- 1 /2 sobrecito de polvo de hornear (sachet de levure)

Pasos :

- 1) En una ensaladera mezclamos los huevos y el azúcar .
- 2) Pelamos el calabacín y lo rallamos, luego lo agregamos a la mezcla de huevo y azúcar.
- 3) Añadimos la harina y el polvo de hornear.
- 4) Derretimos el chocolate y vamos agregándolo a la mezcla.
- 5) Vertemos la preparación en un plato (unos 25cm de diámetro) y cocemos a 180°(term.6) durante 25 minutos.

Información : En el pastel ponemos calabacín en vez de mantequilla que hace que el pastel sea menos grasoso.

¡Buen provecho!

