

Pastel de Chocolate y Calabacín



Sirve:

24 raciones

Pieza:

12" Electric Oil Core Skillet

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

1 $\frac{3}{4}$ tazas de
azúcar
(350
g)
2 huevos
1 cucharadita de
vainilla
(5
ml)
 $\frac{1}{2}$ taza de
suero de leche
(117.79
ml)
2 $\frac{1}{2}$ tazas de
harina
(312.5
g)
 $\frac{1}{4}$ taza de
cacao en polvo
(21.5
g)

Preparación :

1. Mezcla el azúcar, los huevos, la vainilla y el suero de leche.
2. Tamiza los ingredientes secos y añade a la mezcla. Mezcla el calabacín y las virutas de chocolate.
3. Si usas la sartén eléctrica, precalienta a 305 F y cortar un círculo de papel vegetal que se adapte al fondo de la sartén. Vierte la mezcla sobre el papel, tapa y "hornea" durante 45 minutos.
4. Si vas a usar la mitad de los ingredientes, utiliza tu sartén 9" o el cazo 2 cuartos con papel vegetal a fuego medio. Tardará aproximadamente de 15 a 20 minutos. Comprueba el centro del pastel con un palillo de dientes.

Consejos:

- Si el pastel se quema, la temperatura estaba demasiado alta. Haz los ajustes necesarios la próxima vez.
- Esta receta requiere una olla de 9x13, que es equivalente al volumen de la sartén eléctrica.
