



## Bizcocho de chocolate con calabacín sin mantequilla y sin aceite

### Descripción

Un bizcocho de chocolate con calabacín... ¿Te parece raro? Bueno, te aseguro que esta receta vale la pena, y sin lugar a duda. Soy fanática de chocolate, y esta receta es de mis favoritas. Me gusta preparar este bizcocho cuando me junto con amigos, y les dejo adivinar el ingrediente secreto. ¿El punto positivo de esta receta? No se añade ni aceite, ni mantequilla, ya que el calabacín le da una textura súper esponjosa y húmeda. Es hora de cuidarnos con esta receta ;) 8-10 pers

### Receta del bizcocho de chocolate con calabacín

Preparación 15 min  
Cocción 40 min  
Nivel fácil

### Ingrédients

- 300g de calabacín (un calabacín pequeño)
- 250g de chocolate negro (para repostería)
- 90g de azúcar
- 3 huevos
- 90g de harina
- 1 sobre de levadura química
- facultativo: 1 cucharada pequeña de posos del café, café instantáneo o unas gotitas de esencia de

café

- facultativo: 150g de chocolate negro y 80g de mantequilla para la cobertura

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Empezar con la preparación del calabacín. Se puede quitar o dejar la piel, según lo que uno prefiere. Rallarla muy fino y dejarla escurrir en un colador por unos 10 min. Prensar la pulpa entre las palmas de las manos para sacar un máximo de «jugo».
3. Mientras el calabacín está escurriendo, derretir el chocolate en una cacerola a baño maría (o a fuego muy muy bajo para no quemarlo).
4. En un recipiente grande, batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla sea espumosa. Luego, añadir el calabacín escurrido y luego el chocolate. Mezclar bien. Facultativo: añadir unas gotas de esencia de café, una cuchara pequeña de café instantáneo o posos del café (permite intensificar el sabor del chocolate, no se siente el café).
5. Agregar la harina y la levadura a la masa y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
6. Poner mantequilla en un molde y verter la preparación.
7. Hornear por 35-40 min, mirando regularmente para que no se queme. La cocción está terminada cuando uno puede picar la hoja de un cuchillo en el bizcocho y que sale limpia.
8. Dejar enfriar a temperatura ambiente y comer. Se puede también (para los más golosos) preparar una cobertura de chocolate: derretir a fuego bajo 150g de chocolate negro con 80g de mantequilla, mezclar bien y cubrir el bizcocho con la mezcla. ¡Una delicia!

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos para el bizcocho de chocolate con calabacín

- Suelo mezclar los huevos y el azúcar con batidora eléctrica. Luego uso una cuchara de madera (a partir del momento en el cual añado el calabacín).
- Si el bizcocho empieza a quemarse en la parte de arriba, pero que sigue crudo adentro, lo cubres con una hoja de papel aluminio. Eso le permite seguir cocinándose sin quemar.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand»

item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1600015372924-a5a25f4a-e51e-0? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»[/vc\_column]/[vc\_row]

### **CATEGORY**

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

### **POST TAG**

1. bizcocho
2. chocolate

### **Categoría**

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

### **Etiquetas**

1. bizcocho
2. chocolate

### **Fecha de creación**

18/09/2020

### **Autor**

admin

default watermark