

Pastel de Chocolate y Calabacín



Makes:

24 raciones

Utensil:

12" Electric Oil Core Skillet

Rate ★★★★★

Recipe:

[Write a Review](#)

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)

Directions:

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.

Tips:

- 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.
