

4

PERSONE

15 MIN

PREPARAZIONE

35 MIN

COTTURA

LA POLPA



DOLCE AL CIOCCOLATO E ZUCCHINE



350 g di zucchine
160 g di cioccolato fondente
al 70%
240 g di farina
60 g di cacao
1 cucchiaiino di lievito in polvere
1/2 cucchiaiino di sale fino
110 g di burro demi-sel
180 g di zucchero di canna
1 baccello di vaniglia
o 1 cucchiaiino di estratto
di vaniglia
3 uova



~ Zucchina ~

1

Scaldate il forno a 180 °C.
Lavate le zucchine in acqua fredda e
asciugatele bene. Grattugiatele senza
sbucciarle, con una grattugia
non troppo fine.

2

Tritate grossolanamente il cioccolato
con il coltello. In una ciotola
mescolate la farina, il cacao, il lievito
in polvere e il sale. Aggiungete le
zucchine grattugiate e il cioccolato e
amalgamate bene tutti gli ingredienti.

3

In un'altra ciotola, o con il robot,
lavorate insieme il burro e lo zucchero
fino a ottenere un composto omogeneo.

4

Incidete a metà il baccello di
vaniglia e con un coltello prelevate
i semi. Aggiungeteli al composto
di burro e zucchero, quindi unite
progressivamente le uova. Mescolate
con le zucchine.

5

Versate l'impasto in uno stampo
imburrato e infarinato. Infornate per
35 minuti. Verificate la cottura con la
punta di un coltello. Il cuore del dolce
deve rimanere morbido.

IL TRUCCO

È IMPORTANTE INFARINARE LE ZUCCHINE
E IL CIOCCOLATO PER NON FARLI PRECIPITARE
SUL FONDO DELLA PREPARAZIONE DURANTE
LA COTTURA.
LE ZUCCHINE DANNO AL DOLCE UNA
CONSISTENZA PARTICOLARMENTE MORBIDA.