

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 cucchiaino di lievito in polvere
 1/2 cucchiaino di sale fino
 110 g di burro demi-sel
 180 g di zucchero di canna
 1 baccello di vaniglia
 o 1 cucchiaino 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.