Budín de zucchini y chocolate



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Zucchini: 1
Huevos: 2
Esencia de vainilla:
Harina Leudante: 120 gr
Azúcar: 150 gr
Aceite Neutro: 120 Ml
Ralladura de limón:
Chips de Chocolate: 100 gr

para el glaseado

Azucar impalpable: 180 gr
Leche: 30 cc
Cacao Amargo: 15 gr

Preparación de la Receta

- Rallar el **zucchini** y reservar.
- En un bowl, mezclar el azúcar con los huevos, el aceite neutro, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*
- Agregar el *zucchini* rallado e integrar.
- Incorporar la *harina leudante* y mezclar solo hasta unir
- Agregar los chips de **chocolate** con movimientos envolventes.
- Volcar la preparación en el molde y alisar la superficie
- Dar unos golpes suaves sobre la mesada para eliminar las burbujas de aire.
- Cocinar en horno precalentado a 160–180 °C durante aproximadamente 40 minutos, o hasta que al insertar un *palillo* en el centro salga limpio
- Dejar enfriar 10 minutos en el molde antes de desmoldar.

Para el glaseado

- Mezclar el azúcar impalpable con el cacao amargo y la leche hasta obtener una preparación lisa
- Cubrir el budín una vez frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-zucchini-y-chocolate