



TORTINO CIOCCOLATO E ZUCCHINE

Ingredienti

240 gr. farina 0 o semi integrale
90 gr. farina di farro
150 gr. zucchero di canna
80 gr. di olio di semi
50 gr. cacao
1 bustina di lievito per dolci
300 / 350 gr. di zucchine
230 ml di latte vegetale
vaniglia
un pizzico di sale

Procedimento

Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti secchi.
Aggiungete le zucchine precedentemente frullate insieme all'olio, il latte (quello che preferite) e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

Per regolarvi al meglio con la cottura fate sempre la prova stecchino!

