

Pastel de chocolate y calabaza de la Ta Brbara

Makes: 12 porciones

Ingredients

- 1/2 cup** aceite vegetal
- 1 package** Harina preparada para pastel, chocolate amargo
- 1 teaspoon** canela en polvo
- 3** huevos
- 1 1/4 cups** agua
- 1 cup** calabaza (rallada o finamente picada)
- 1/4 cup** nueces picadas (opcional)

Directions

1. Precaliente el horno a 350 °F. Engrase y enharine un molde Bundt de 10".
2. En un tazón grande, combine la harina preparada para pastel y la canela.
3. Añada los huevos, el agua y el aceite. Mezcle los ingredientes hasta que estén incorporados y luego use una batidora eléctrica durante 2 minutos a velocidad media.
4. Incorpore la calabaza. Añada nueces si lo desea.
5. Vierta en el molde preparado. Hornee durante 50 minutos a 1 hora, hasta que la torta vuelva a su forma después de tocarla ligeramente.

Notes

Otras ideas:

- Utilice una bandeja engrasada de 9x13 pulgadas. Hornee durante 45 minutos.

- Para que la torta sea más ligera, use 6 claras de huevo en lugar de huevos enteros.
- Cambie la 1/2 taza de aceite por 1/2 taza de compota de manzana.