

Pastís de pastanaga i xocolata

El Brasil

Ellen Kelly

Ingredients

3 pastanagues grosses
1 got d'oli de gira-sol
2 gots de sucre
3 gots de farina de blat
3 ous
1 cullerada petita de llevat en pols

Mantega i farina per greixar el motlle

Per a la cobertura de xocolata:

1 llauna de llet condensada
1 cullerada petita de mantega
4 cullerades de xocolata negra en pols

Preparació

En un bol gros, amb una batedora, bateu les pastanagues ratllades, l'oli, els ous i el sucre. Afegiu-hi la farina i el llevat. Barregeu-ho amb una cullera.

Greixeu amb mantega i farina un motlle de 24 cm de diàmetre amb un forat al mig. Aboqueu-hi la massa i enforneu-ho durant 35 minuts (o fins que estigui cuit) amb una temperatura moderada.

Feu la cobertura de xocolata desfent la mantega lleument al foc.

