



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Pain aux zucchinis

- Ingredients :**
- 4 oeufs
 - 1 tasse d'huile d'olive
 - 1 tasse de sucre
 - 2 c. à thé de vanille
 - 1 c. à thé de cannelle moulue
 - 3 tasse de farine (moi : de blé entier)
 - 1 c. à thé de poudre à pâte
 - 1 c. à thé de sel
 - 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
 - 3 à 4 tasses de zucchinis râpés, non égouttés (moi : j'ai mis 2 tasses)
 - 1 tasse de brisures de chocolat

Méthodes :

- 1) Préchauffer le four à 180° C (350° F).
- 2) Beurrer et fariner un moule à pain.
- 3) Dans un bol, mélanger les œufs, ajouter le sucre, l'huile, la vanille, la cannelle et mélanger jusqu'à ce que la consistance soit homogène
- 4) Ajouter les zucchinis râpés.
- 5) Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, le bicarbonate de soude.
- 6) Incorporer au premier mélange en réservant une partie de la farine pour enrober les brisures de chocolat.
- 7) Ajouter les brisures de chocolat, mélanger.
- 8) Verser la préparation dans le moule et cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre du pain en ressorte propre.
- 9) Démouler le pain aux zucchinis sur une grille et laisser refroidir.

