

Gâteau aux zucchini et au chocolat

Ingrédients :

1 1/2 tasse de zucchini râpés
(environ 1 gros)
1 tasse de farine blanche tout usage*
1/2 tasse de poudre de cacao de
qualité (non sucrée)
1 c à thé de bicarbonate de soude
1/4 c. à thé de poudre à pâte
1/2 tasse d'huile canola
1 tasse de sucre blanc
2 œufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
3/4 tasse de pépites de chocolat



Sébastien, animateur de Sentier Urbain, mélange les ingrédients pour le gâteau avec Ginette et Sophie dans la cuisine commune au Pavillon Lise Watier.

Préparation :

Chauffer le four à 350. Graisser votre plat Pyrex (rectangulaire de préférence) ou moule rond avec un peu d'huile ou du beurre.

Dans un bol, mélanger l'huile, le sucre, et la vanille. Rajouter les œufs et les zucchini.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Mélanger le mélange sec au mélange humide. Rajouter les pépites de chocolat.

Cuire au four 55-65 minutes.