

GÂTEAU ÉPICÉ AUX COURGETTES

Ingrédients

1-1/2 tasse	farine tout usage
1/2 c. à thé	poudre à pâte
1/2 c. à thé	bicarbonate de soude
1-1/2 c. à thé	cannelle moulue
1/2 c. à thé	muscade moulue
1/4 c. à thé	gingembre moulu
3/4 c. à thé	sel
2 tasses	courgettes pelées et rappées
1 tasse	cassonade
2 c. à table	sucres granulé
2/3 tasse	huile végétale
2 c. à thé	essence de vanille
2 gros	œufs

Préparation

1. Préchauffer le four à 350° F
2. Beurrer et enfariner un moule à pain de 9 x 5 po.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, les épices et le sel. Réserver
4. Dans un autre bol, mélanger la cassonade, le sucre, la vanille, l'huile et les œufs jusqu'à ce que le tout soit homogène. Incorporer ensuite les courgettes.
5. Ajouter le mélange de farine au mélange de courgette.
6. Verser dans le moule et cuire au four environ 45-55 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser tiédir.
7. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Note : 2 tasses de courgettes rappées est un maximum pour un gâteau très moelleux. On peut réduire jusqu'à 1-1/2 tasse pour un gâteau plus aéré.