



MES RECETTES FAVORITES

Pain aux courgettes

Ingrédients

1½ tasse	sucre
2 tasses	farine
1 tasse	germe de blé
1 c. à thé	soda
½ c. à thé	poudre à pâte
½ tasse	noix
1 tasse	compote de pommes
2 c. à table	huile de canola
3	oeufs
2 tasses	courgettes râpées
3 c. à thé	vanille

Préparation

1. Mélangez le sucre, la farine, le germe de blé, le soda, la poudre à pâte et les noix dans un bol et réserver.
2. Dans un autre bol, mélangez la compote de pommes, l'huile, les oeufs, les courgettes et la vanille.
3. Ajouter les ingrédients secs et bien mélanger.
4. Graisser et enfariner deux moules à pain de 8 x 4 pouces. Diviser en deux la préparation.
5. Cuire à 350°F pendant 45 minutes à une heure.

Marjolaine Caron