



LE MEILLEUR pain aux zucchinis (courgettes) et citrons

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 2 PAINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Pains

- ½ tasse de beurre ramolli
- ½ tasse d'huile végétale
- 1 tasse de yogourt grec nature
- 2 tasses de sucre
- Jus d'un citron
- 3 oeufs
- 3 tasses de farine
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de sel
- 2 tasses de zucchini, râpé et égoutté de son eau
- Zeste d'un citron
- 1 c. thé de vanille

Glaçage

- 1 ½ tasse de sucre en poudre
- Le jus d'un citron

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Huiler deux moules à pain.
3. Dans un gros bol, mélanger le beurre, l'huile, le yogourt, le sucre et le jus de citron. Ajouter les oeufs et bien incorporer. Mettre de côté.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel et mélanger.
5. Ajouter le mélange d'ingrédients sec au mélange humide.
6. Bien mélanger sans trop brasser.
7. Ajouter le zucchini préalablement bien pressé pour retirer un maximum d'eau. Ajouter le zeste de

citron et la vanille. Bien brasser.

8. Déposer dans les moules et cuire pendant 50-60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
9. Pour faire le glaçage, il suffit de mélanger le citron et le sucre à glacer. Ajuster au besoin pour un goût plus prononcé ou moins prononcé de citron !
10. Lorsque les gâteaux sont cuits et refroidis, étendre le glaçage sur ces derniers. Ce gâteau est meilleur froid ou température pièce ! Chaud, il perd un peu de saveur.