

Gâteau de courgettes à l'orange

La courgette n'a plus son nom à faire dans les gâteaux. Elle est tout simplement délicieuse et rend les gâteaux très moelleux:

Moule 10x6x2" haut; four 325°F (environ 35 minutes ou lorsque cuit)

1. Dans un bol mélangez :

- 1 T. de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate (soda)
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de muscade

2. Dans un autre bol mélangez ensemble :

- 3/4 T. de sucre avec 1/2 T d'huile végétale
- 2 œufs
- 1/2 T. 100 % Bran de "Post" (son)
- 1 1/2 c. à thé de pelure d'orange râpée biologique
- 1 c. à thé vanille
- 1 T. de courgettes râpées (cruées)
- 1/2 T. de noix hachées
- 1/2 t. canneberges séchées (facultatif)

Mélangez les deux parties ensemble et faites cuire au four. A la sortie du four, glacez avec : 1 paquet de 3 oz de fromage à la crème mélangé à 1 c. à table de margarine ou de beurre et 1/2 c. à thé de pelure d'orange râpée et 1 1/2 tasse de sucre à glacer . Si le glaçage est trop épais, ajouter 1 ou 2 c. à table de lait.