

Pain aux Courgettes

Auteur inconnu

2	Oeufs
½ tasse	Huile
1 tasse	Sucre
1 tasse	Courgette râpées, non pelées
1 c. à thé	Vanille
2 tasses	Farine tout usage ou blé à pâtisserie
1 c. à thé	Poudre à pâte
1 c. à thé	Bicarbonate de soude
½ c. à thé	Sel
1 c. à thé	Cannelle

Battre les œufs pour les faire mousser. Incorporer l'huile et le sucre. Ajouter les courgettes. Incorporer la vanille.

Mettre dans un bol séparé les ingrédients restants. Bien tourner et verser dans le mélange avec les courgettes. Tourner seulement pour humecter. Verser dans un moule à pain graissé de 9x5x3 pouces (23x12x7 cm). Cuire au four de 50 à 60 minutes à 350F (180C) jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes. Démouler. Refroidir sur une grille. Envelopper.

Donne 1 pain.