

Gâteau au zucchini des voisins

Ingrédients

- 3 œufs
- 2 tasses de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de cannelle ou de muscade
- 1 tasse d'huile légère
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à table de soda à pâte
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 paquet de fromage en crème Philadelphia, à température ambiante
- 2 tasses de zuchinis épluchés, râpés.
- 3 tasses de farine
- ¼ de tasse de noix hachées, ou raisins, ou dattes

Préparation

Chauffez le four à 350°

Beurrez et enfarinez un grand moule à gâteau.

Défaire le fromage en crème pour le ramollir.

Extraire l'eau des zuchinis râpés en les plaçant dans un linge de vaisselle que vous tordrez ensuite pour extraire le plus d'eau possible.

Mélangez ensemble le fromage, les œufs, le zucchini, le sucre, la vanille.

Mélangez ensemble les ingrédients secs : farine, soda, poudre, sel, cannelle ou muscade, noix, ou raisins ou dattes.

Ajoutez les ingrédients secs au mélange de zucchini, alternez avec l'huile et terminez avec les ingrédients secs.

Versez dans le moule et cuire 1 heure environ.