

Gâteau aux courgettes

De Martha Stewart

Ingrédients

- ¾ tasse de beurre fondu
- 2 ½ tasses de farine tout-usage
- 2 ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé cannelle moulue
- sel
- 2 courgettes de taille moyenne rapées
- 3 gros oeufs
- 1 ½ tasse de sucre
- ½ c. à thé de zeste d'orange (ou citron)
- 1 c. à table de jus d'orange frais

Préparation

Préchauffez le four à 325F. Beurrez et farinez un moule à gâteau.

Combinez la farine, la poudre à pâte, les épices et le sel.

Râpez les courgettes et les essorer dans un linge à vaisselle pour enlever le plus d'eau possible. Vous devez avoir environ 2 ½ tasses de courgettes.

Battre ensemble les œufs et le sucre et ajoutez le beurre fondu. Ajoutez les courgettes, le zeste d'orange et le jus d'orange. Ajoutez graduellement le mélange de farine.

Cuire au four environ 1 heure jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu du gâteau en ressorte propre. Transférer sur une grille pour le laisser refroidir.

Bon appétit