

# 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 zucchinis, râpé et dégorgé 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 œufs 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.