

Ingrédients

- 👉 300g de courgettes
- 👉 125g de noix
- 👉 2 œufs
- 👉 200g de sucre en poudre
- 👉 20cl d'huile
- 👉 350g de farine
- 👉 ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 👉 1 sachet de levure en poudre
- 👉 2 cuillères à café de cannelle
- 👉 1 cuillère à café de noix de muscade
- 👉 1 pincée de sel
- 👉 1 zeste de citron
- 👉 Du beurre pour le moule



Préparation

- 1- Préchauffez le four thermostat 6 (180°) ;
- 2- Lavez, essuyez et râpez les courgettes sans les éplucher ;
- 3- Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous ;
- 4- Incorporez les courgettes et l'huile, fouettez à nouveau ;
- 5- Incorporez peu à peu la farine, le bicarbonate, la levure, les épices, le sel, le zeste de citron râpé et les noix moulues ;
- 6- Beurrez et farinez un moule à cake, versez-y la préparation et enfournez pendant 1 heure ;

Bonne dégustation !

<p>Nom : Fonction : Visa :</p>	<p style="text-align: center;">Rédacteur Emilie TARTIE Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;">Validation Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;">Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	---	---	---

