

Pain zucchinis & chocolat

Pour 1 gros pain ou 2 plus petits:

- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1/2 tasse de yogourt grec nature
- 1 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 4 gros oeufs
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 4 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 3 tasses de farine tout usage
- 3 tasses de zucchinis râpés
- 3/4 tasse de pépites de chocolat mi-sucré

Préchauffer le four à 350 F.

Beurrer un moule à pain 9 x 5 ou 2 moules 8 x 4.

Dans un grand bol, ajouter l'huile, le yogourt, la cassonade, le sucre, les oeufs et la vanille. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.

Ajouter la cannelle, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel et mélanger.

Ajouter la farine et mélanger. Ajouter les zucchinis et les pépites de chocolat et mélanger, tout juste pour incorporer les ingrédients.

Verser le mélange dans le ou les moules. Cuire pendant environ 1h30 pour un gros pain et environ 1 heure pour 2 plus petits ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre. Si le pain devient trop foncé en cours de cuisson, le recouvrir d'un papier d'aluminium.

Sortir du four et laisser refroidir 15 minutes avant de démouler. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement avant de trancher.

(Source: Kat - Douceurs au palais)