

Petits cakes à la courgette

8 cakes

Ingrédients

1 tasse de sucre
1 tasse d'huile de canola
3 oeufs
2 tasses de zucchini râpé
1 c. à thé de vanille
3 tasse de farine Brodie XXX tamisée ***
1/2 c. à thé de gingembre
1/4 c. à thé de muscade
1/4 c. à thé de cannelle
1 tasse de noix hachées fines (facultatif; perso, je préfère les noix de cajou)



*** On peut remplacer 1 tasse de farine BRODIE XXX par 1 tasse de farine à pâtisserie + 10 ml de poudre à pâte (2 c. à thé) et une pincée de sel.

Glaçage

1 paquet de fromage à la crème (9 on)
3/4 tasse de beurre ramolli
1 1/2 c. à thé de vanille
4 tasses de sucre à glacer

Préparation

- Enlever et jeter la partie cœur du zucchini
 - Râper le zucchini et l'éponger avec des essuies-tout ou un linge à vaisselle propre
 - Battre les oeufs au mélangeur
 - Ajouter le sucre
 - Ajouter l'huile
 - Mêler et ajouter le zucchini et la vanille
 - Ajouter les ingrédients secs : la farine graduellement à vitesse réduite, les noix, la muscade, la cannelle et le gingembre
 - Verser dans de petits moules à pain beurrés
 - Cuire au four à 350 F, 25-30 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte sec)
 - Laisser refroidir
-
- Pour le glaçage : battre le fromage, le beurre et la vanille jusqu'à consistance lisse et onctueuse puis ajouter graduellement le sucre à glacer en battant jusqu'à consistance de tartinade.