

# Pain aux courgettes préparé à l'avance avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Moyen

2 h 30 min



## INGRÉDIENTS

pour 10 portions

- 1 tasse (250 ml) de farine
- ½ tasse (125 ml) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ¼ tasse (60 ml) de babeurre
- ¼ tasse (60 ml) d'huile végétale
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de courgettes finement râpées
- 10 c. à table (150 ml) de tartinaute aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

## ÉTAPES



# 1

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Graisser le fond d'un moule à pain standard de 20 cm x 10 cm (8 po x 4 po) avec du shortening ou un enduit à cuisson antiadhésif.

Dans un grand bol, bien mélanger la farine de blé entier, la farine tout usage, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle.

Dans un bol moyen, battre les œufs, le babeurre, l'huile, la vanille et le sucre. Bien mélanger, puis ajouter les courgettes en pliant.

Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



# 2

Verser la pâte dans le moule graissé et cuire au four pendant 50 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre.

Laisser refroidir complètement, environ 1 heure, avant de trancher. Couper le pain en 10 tranches et étendre une cuillère à table de tartinaute aux noisettes NUTELLA® sur chaque tranche. Servir avec un verre de lait et des fruits.

Conseil : envelopper fermement et conserver à température ambiante jusqu'à 4 jours ou réfrigérer jusqu'à 10 jours.