

Cake aux courgettes (ou courgeron) de grand-maman Betty (sucré)

Ingrédients :

3 oeufs
2 tasses (cups) de sucre
1 tasse d'huile végétale
1 cc de bicarbonate de sodium
1 cc de poudre à lever
1 cc de sel
2 cc de cannelle
1 cs d'essence de vanille ou de sucre vanillé
3 tasses de farine
2 tasses de courgette (ou courgeron) râpée
 $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées
 $\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs

Préparation :

Dans un grand bol, mettre les oeufs, le sucre, l'huile, le bicarbonate de sodium, la poudre à lever, le sel, la cannelle et la vanille. Mixer pendant 30 secondes à basse vitesse. Pendant une minute supplémentaire, mixer à vitesse moyenne. La pâte doit être lisse.

Avec une cuillère en bois, mélanger en incorporant au fur et à mesure la farine, la courgette (ou courgeron), les noix et les raisins secs.

Verser la pâte dans deux moules à cake préalablement graissés et farinés. Cuire au four préchauffé à 170° C pendant environ 70 minutes.