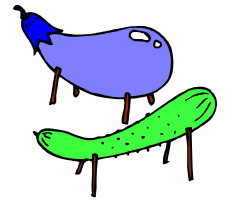


Pain au zucchini



2 pains

3 œufs
2 tasses sucre
2 tasses zucchini râpés
 $\frac{3}{4}$ tasse huile
2 c. à thé vanille
3 tasses farine
 $\frac{1}{2}$ tasse noix
1 c. à thé sel
1 c. à thé soda
1 c. à thé poudre à pâte
1 c. à thé cannelle
 $\frac{1}{2}$ c. à thé muscade
 $\frac{1}{4}$ c. à thé clou

4 pains

6
4 tasses
4 tasses
1 $\frac{1}{2}$ tasse
3 c. à thé
6 tasses
1 tasse
2 c. à thé
2 c. à thé
2 c. à thé
2 c. à thé
1 c. à thé
 $\frac{1}{2}$ c. à thé

8 pains

12
8 tasses
8 tasses
3 tasses
4 c. à thé
12 tasses
2 tasses
3 c. à thé
4 c. à thé
4 c. à thé
3 c. à thé
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé
 $\frac{3}{4}$ c. à thé

- Chauffer le four à 325 °.
- Graisser les moules à pain 9 X 5.
- Bien battre les œufs, ajouter le sucre, les zucchini, l'huile et la vanille.
- Mélanger tous les ingrédients secs.
- Ajouter les ingrédients secs au mélange d'œufs. Bien brasser.
- Ajouter les noix hachées.
- Verser dans les moules préparés.
- Cuire à 325° de 50 à 60 minutes.
- Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.
- On peut faire un crémage si désiré.

Quel délice!