

# Recette de Zucchini

---

## Muffin aux zucchini et pépites de chocolat<sup>1</sup>

### Ingrédients :

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- ½ c. à thé de sel
- 1 œuf, battu
- ½ tasse d'huile végétale
- ¼ tasse de lait
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de zucchini râpé
- ½ tasse de mini pépites de chocolat (mi-sucré)
- ½ tasse de noix de Grenoble hachées

### Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Graisser un moule à muffins à 12 cavités.
2. Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Dans un autre bol, battre l'œuf avec l'huile, le lait, le jus de citron et la vanille; incorporer au mélange de farine et brasser juste assez pour tout amalgamer. Incorporer le zucchini, les pépites de chocolat et les noix. Transférer dans le moule.
3. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dents qu'on insère au centre des muffins en ressorte propre, environ 20-25 minutes.

---

<sup>1</sup> Source : <http://qc.allrecipes.ca/recette/20112/muffins-au-zucchini-et-p-pites-de-chocolat.aspx>