

Pain aux courgettes, chocolat et noix

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

3 œufs

1 tasse d'huile végétale

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

2 tasses de sucre

2 tasses de courgette râpées

2 1/2 tasse de farine tout usage

1 c. à thé de sel

1/2 tasse de cacao

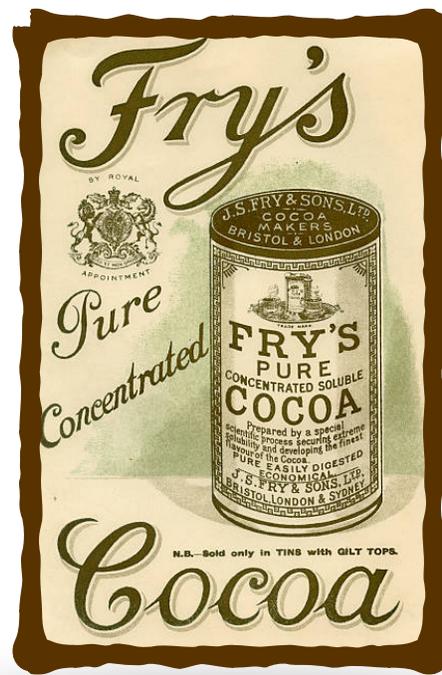
1 c. à thé de bicarbonate de soude

1/4 de c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé d 'épices pour tarte à la citrouille

1/2 tasse de pépites de chocolat

1/2 tasse de noix hachée



Fouetter les œufs, l' huile, la vanille et le sucre. Incorporer les courgettes râpées. Combiner tous les ingrédients secs. Ajouter le mélange de courgettes et d'œufs et bien mélanger. Verser la pâte dans le moule graissé. Verser 1 1/2 tasse d'eau dans la cuve de l'autocuiseur et placer le support dans l'instant pot. Placer le moule graissé sur le support et fermer. Cuire 25 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement.

(Recette non testée).

Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.