

# Pain aux courgettes

**Préparation: 5 minutes**

**Cuisine: 18 minutes**

**1 tasse de beurre fondu**

**2 tasses de cassonade ou de sucre de coco 2 2 2**

**2 tasses de farine**

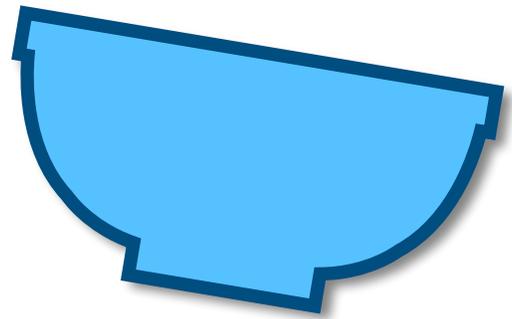
**2 courgettes, râpées**

**1 tasse de compote de  
pommes**

**2 œufs**

**1 /2 tasse de crème épaisse**

**1 c. à thé de poudre à pâte**



**Bien mélanger les ingrédients. Graisser un moule à pain avec de l'huile de noix de coco ou du beurre. Verser la pâte dans le moule. Couvrir de papier d'aluminium. Versez une tasse d'eau dans l'autocuiseur. Placez le moule à pain dans l'autocuiseur et laissez cuire 18 minutes à**



**MANUAL/PRESSURE COOK. Servir garni de  
beurre ou même de crème glacée.**

**Recette non testée).**

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