



GÂTEAU FACILE À LA COURGETTE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

280 g Sucre, ou 2 tasses

5 Œuf(s)

1 paquet Sucre vanillé

80 ml Huile de tournesol, ou ½ tasse

100 g Noix, ou 1 tasse

100 g Noisettes, ou 1 tasse

pincée Cannelle

300 g Courgette(s), oder 4 Tassen

270 g Farine, ou 3 tasses

1 paquet Levure chimique

150 g Confiture d'abricots

150 g Glaçage de chocolat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 ° C (four conventionnel).
2. Fouetter le sucre, les œufs et le sucre vanillé brièvement.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'ajouter à l'huile, les noix râpées, la cannelle et bien mélanger.
4. Presser bien les courgettes et mélanger avec la farine et la levure. Incorporer au mélange.
5. Étaler le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four préchauffé pendant approximativement 50 minutes. Laisser refroidir.
6. Étaler l'éponge avec la confiture d'abricot et napper de glaçage au chocolat.