



# 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 Sauce Base

**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. Incorporer QimiQ sauce, 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.