

Brownies aux zucchinis

Trop de zucchinis! Ces brownies fondront dans la bouche et disparaîtront trop vite.

Les ingrédients

Pour les brownies

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 1 cuillère à thé et demie de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 ml) de zucchini râpées
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble (optionnel)

Pour le glaçage

- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre fondu
- 2 tasses (500 ml) de sucre en poudre
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Une pincée de sel



Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Tapissez un plat pyrex de 9 x 13 d'une feuille de papier d'aluminium. Vaporisé d'une huile (style Pam). Mettre de côté.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude ainsi que le sel. Mettre de côté.
4. Dans un bol moyen, utilisez votre batteur électrique afin de mélanger l'huile, le sucre et la vanille jusqu'à homogénéité. Puis, ajouter les ingrédients secs et mélanger.
5. Ajouter les zucchinis. Laissez reposer quelques minutes pour que le mélange absorbe l'humidité des zucchinis. Si le mélange est toujours un peu poudreux, ajouter jusqu'à 5 cuillères à soupe d'eau, mais allez-y une à la fois. Mélanger après chaque nouvelle cuillère à soupe d'eau. Le mélange va être très épais, mais il ne doit pas être poudreux.
6. Ajouter les noix de Grenoble si vous en voulez. C'est le moment. Mélanger avec une spatule.
7. Verser dans le plat.
8. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les brownies soient prêts et passent le test du cure-dent. Lorsque vous pressez sur les brownies, ils doivent rebondir légèrement. Laissez refroidir.
9. Pour faire le glaçage, bien fouettez le beurre, le cacao, le sel et le sucre en poudre. Ajouter le lait et la vanille. Fouettez à nouveau. Verser sur les brownies qui ont refroidi légèrement.
10. Coupez en carré et mettre au réfrigérateur pour permettre au glaçage de prendre.
11. Conserver dans des contenants hermétiques.

Source : [Recette de brownies au zucchini facile et délicieuse!](#)

Retour aux capsules gourmandes : <http://www.jardinslaprairie.com/CapsulesGourmandes.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2020-07-20

<http://www.jardinslaprairie.com>