



CAKE AUX COURGETTES ET CHEDDAR FORT

(8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de :

- 1 1/2 tasse (375ml) de courgettes râpées
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125ml) cheddar fort râpés
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile de canola

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Dans un bol, verser le contenu du pot et ajouter les courgettes, le fromage et mélanger. Dans un autre bol, mélanger l'huile et les œufs. Incorporer au premier mélange. Vaporiser un moule à pain de 8 x 4 po (20 x 10 cm) d'un enduit anti-adhésif. Verser dans le moule préparé. Cuire au four de 40 à 45 minutes. Petit moule 5 x 3 po (14 x 8 cm) cuire de 22 à 25 minutes. Donne trois petits moules.

Ce cake peut être congelé et il se conserve trois mois.

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

.....

OLD CHEDDAR CHEESE AND ZUCCHINI CAKE

(8-10 servings)

For this recipe you will need:

- 1 1/2 cups (375ml) of grated zucchinis
- 1/2 cup (125 ml) grated old cheddar cheese
- 2 eggs
- 90 ml (6 tab/sp) of canola oil

Pre-heat oven at 375°F. In a bowl, pour content of jar. Add the zucchinis and the cheese. In another bowl, mix the eggs with the oil. With the use of a spatula blend with first mixture. Pour mixture into an oiled bread pan (8" X 4») Bake for 40-45 min. If a smaller bread pan is used (5" X 3") bake for 22-25 min. Makes 3 small cakes.

Note that they can be frozen for up to 3 months.

How to make the cake? Visit www.potsdefolie.com (video section)