

# Brownies de zucchini

## Ingrédients

### MÉLANGE #1

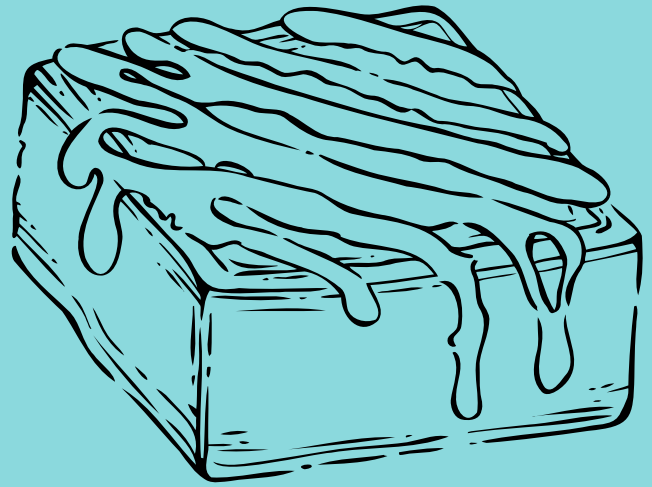
- ½ TASSE D'HUILE DE CANOLA
- 1 ½ TASSES DE SUCRE
- 2 TASSE DE ZUCCHINI RÂPÉ
- 1 C À THÉ DE VANILLE

### MÉLANGE #2

- 2 TASSES DE FARINE TOUT USAGE
- ½ TASSE DE CACAO
- 1 ½ C À THÉ DE BICARBONATE DE SOUDE
- 1 TASSE DE NOIX (FACULTATIF)

### GLAÇAGE

- 2 TASSES DE SUCRE À GLACER
- ¼ TASSE DE BEURRE
- 6 C À SOUPE DE CACAO
- ¼ TASSE DE LAIT



## Préparation

BIEN MÉLANGER LES INGRÉDIENTS DU MÉLANGE #1  
À LA MIXETTE.

- AJOUTER LE MÉLANGE #2, ET BIEN MÉLANGER.
- METTRE LA PÂTE DANS UN MOULE 9X11 BEURRÉ.
- CUIRE DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 350°F  
PENDANT ENVIRON 35-40 MINUTES
- REFROIDIR ET GLACER
- POUR LE GLAÇAGE, BIEN MÉLANGER LES  
INGRÉDIENTS