

# Chocolate Zucchini Bread

with Chocolate Chips

40 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Measuring spoons, box grater, large bowl, parchment paper, 9x5-inch loaf pan, small bowl, measuring cups

## Ingredients

	2 Person
Zucchini	200 g
Egg	1
All-Purpose Flour	1½ cups
Cocoa Powder	¼ cup
Bittersweet Chocolate Chips	¼ cup
White Sugar	½ cup
Baking Powder	2 tsp
Sour Cream	3 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Oil*	
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Prep and start batter

Line a 9x5-inch loaf pan with parchment paper. (NOTE: If you do not have a loaf pan, use an 8x8-inch parchment-lined baking dish.) Set aside. Add **2 tbsp butter** to a small bowl. Microwave until melted, 30 sec. Grate **zucchini**. Stir together **zucchini, egg, sour cream, melted butter, cocoa powder, sugar, ¼ tsp salt** and **4 tbsp oil** in a large bowl.



## Bake chocolate zucchini bread

Transfer **batter** to the prepared loaf pan. Bake in the **middle** of the oven until cooked through, 35-40 min. (NOTE: At the 35 min mark, insert a toothpick into the middle of the bread. If the toothpick comes out clean, the bread is done. If not, continue baking for another 5-6 min.)



## Finish batter

Add **1 cup flour** and **1 ½ tsp baking powder** to **zucchini mixture**. (NOTE: You will have ½ cup flour left over. Save it for another creation!) Slowly stir until combined. Gently stir in **chocolate chips**. (NOTE: Don't over-mix the batter. Stir until chocolate chips are just incorporated.)



## Finish and serve

Allow **chocolate zucchini bread** to cool in the loaf pan for 10 min. Remove **chocolate zucchini bread** from the loaf pan, then transfer to a wire rack. Cool for 1 hr before slicing and serving.

# Pain aux courgettes et chocolat

avec pépites de chocolat

40 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, grand bol, papier parchemin, moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po), petit bol, tasses à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes
Courgette	200 g
Œuf	1
Farine tout usage	1 ½ tasses
Poudre de cacao	¼ tasse
Pépites de chocolat mi-sucré	¼ tasse
Sucre blanc	½ tasse
Poudre à pâte	2 c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Huile*	

Sel\*

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer et commencer la pâte

Tapiser un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) de papier parchemin. (**REMARQUE** : À défaut d'un moule à pain, utiliser un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po].) Réserver. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** dans un petit bol. Faire fondre au micro-ondes pendant 30 secondes. Râper la **courgette**. Dans un grand bol, mélanger la **courgette**, l'**œuf**, la **crème sure**, le **beurre fondu**, la **poudre de cacao**, le **sucre**, **¼ c. à thé de sel** et **4 c. à soupe d'huile**.



## 3 Faire cuire le pain aux courgettes

Transférer la **pâte** dans le moule à pain préparé. Faire cuire au **centre** du four de 35 à 40 minutes. (**REMARQUE** : Après 35 minutes, insérer un cure-dent au centre du pain. S'il en ressort propre, le pain est prêt. Sinon, faire cuire de 5 à 6 minutes de plus.)



## 2 Terminer la pâte

Ajouter **1 tasse de farine** et **1 ½ c. à thé de poudre à pâte** au **mélange à la courgette**. (**REMARQUE** : Conserver la ½ tasse de farine restante pour une création future!) Remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer les **pépites de chocolat**. (**REMARQUE** : Ne pas trop mélanger la pâte; mélange jusqu'à ce que les pépites de chocolat soient incorporées.)



## 4 Terminer et servir

Laisser le **pain aux courgettes et chocolat** reposer pendant 10 minutes. Retirer le **pain** du moule, puis le transférer sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir pendant 1 heure avant de trancher et de servir.