



## Biscuits aux courgettes et au chocolat

### Ingrédients

- 1 ¼ tasse (300 ml) de farine tout-usage
- ¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 5 c. à soupe (75 ml) de beurre
- ½ tasse (120 ml) de cacao
- 2/3 tasse (160 ml) de sucre
- 1/3 tasse (80 ml) de cassonade tassée
- 1/3 tasse (80 ml) de yogourt grec nature (ou du yogourt nature ou à la vanille)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- ½ tasse (120 ml) de courgettes finement râpées (presser dans une serviette en papier pour enlever l'excès d'eau)
- ½ tasse (120 ml) de pépites de chocolat mi-sucre

### Préparation

- Préchauffer le four à 175 °C (350 °F)
- Graisser une plaque à biscuits et mettre de côté
- Dans un bol moyen, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel; et mettre de côté.
- Faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen.
- Retirer du feu, incorporer la poudre de cacao et les sucres. Le mélange sera épais et ressemblera à du sable.
- Ajouter l'extrait de vanille et le yogourt. Remuer jusqu'à consistance lisse.
- Ajouter le mélange de farine, et remuer jusqu'à ce que le mélange soit humide.
- Incorporer les courgettes et les pépites de chocolat.
- Déposer des cuillères à soupe pleines de mélange à 2 pouces d'intervalle sur la plaque préparée.
- Cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient presque fermes.
- Refroidir les biscuits sur la plaque pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Retirer les biscuits de la plaque et laisser refroidir complètement sur une grille.

*Cette délicieuse recette a été adaptée à partir d'une recette de Two Peas & Their Pod  
<http://www.twopeasandtheirpod.com/chocolate-fudge-zucchini-cookies/>*