**Pain au chocolat et zucchinis**

\*Recette de Margo Vachon

¾ tasse de margarine

2 tasses de sucre (on peut réduire à ½ tasse )

3 œufs

2 ½ tasses de farine blanche (ou moitié farine blanche et moitié farine de blé, au goût)

½ tasse de poudre de cacao

2 ½ c. à thé de poudre à pâte

1 ½ soda à pâte

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de cannelle

½ tasse de lait

2 c. à thé de vanille

3 tasses de zucchini râpé

6 onces de pépites de chocolat

Préchauffer le four à 350 degrés. Battre la margarine et les œufs en crème et ajouter les œufs ensuite. Ajouter la farine, le cacao, la poudre à pâte, le soda, le sel et la cannelle en alternant avec le lait et la vanille. Ajouter les zucchinis et le chocolat en pliant. Mettre dans 2 moules de 9x5 graissé et cuire pendant 1 heure.