

# Chocolade courgette brood

## Ingrediënten

200 g volkoren bloem of speltbloem

50 g haverhout

40 g cacao-poeder

50 g amandelmeel

$\frac{3}{4}$  tl natriumbicarbonaat

1 tl bakpoeder

$\frac{1}{2}$  tl zout

150 g rietsuiker

80 g olijfolie

2 eieren

1 tl vanille extract

125 g Griekse yoghurt

2 courgetten, *medium*

chocoladeschilfers of callerts

## Bereiding

1. Verwarm de oven op **180 °C**.
2. Plaats de courgettes in de MB en hak **9 sec / snel 4.5**.
3. Doe het mengsel over in een handdoek en knijp het vocht eruit tot het mengsel droog is.
4. Doe de suiker, eieren, olijfolie, yoghurt en vanille extract in de MB en meng **30 sec / snel 4**.
5. Voeg bloem, haverhout, cacao-poeder, amandelmeel, natriumbicarbonaat, bakpoeder en zout toe en meng **20 sec / snel 6**.
6. Voeg het droge courgettemengsel toe en meng **20 sec / snel 6**.
7. Doe het mengsel in een broodvorm en werk af met de chocoladeschilfers.
8. Bak het brood gedurende 60 min.
9. Haal uit de broodvorm en laat afkoelen.

## Tip

Bij de courgette kan je de zaden verwijderen, dit hoeft niet indien deze niet te groot zijn.