Gâteau au chocolat et à la citrouille

Ingrédients pour 60 portions

- ☑ 4 tasses de sucre, brun
- ☑ 2 tasses d'huile végétale
- ☑ 4 tasses de lait 3,25 %
- ☑ 12 tasses de citrouille en conserve
- ☑ 6 tasses de courge, râpée
- ☑ 24 oeufs
- ☑ 17 tasses de farine
- ☑ 60 ml de poudre à pâte
- ☑ 60 ml de bicarbonate de soude
- ☑ 15 ml de sel
- ☑ 30 ml de cannelle moulue
- ☑ 6 tasses de pépites de chocolat mi sucré

Santropol Roulant offre toujours des options d'accompagnements, et les clients peuvent choisir entre une tasse de salade de fruits, un dessert sec ou une salade. Pour un faible coût supplémentaire, ils peuvent choisir un accompagnement supplémentaire.

Instructions

Ingrédients	60 portions	Instructions
Huile de canola	2 tasses	Mélangez tous les ingrédients humides dans un grand bol.
Lait 3,25 %	4 tasses	
Zucchinis, crus	6 tasses	
Œufs	24	
Citrouille, en conserve	12 tasses	
Farine de blé	17 tasses	Mélangez tous les ingrédients secs dans un bol séparé. Préchauffez le four à 375 °F ou 180 °C. Ajoutez les ingrédients secs au mélange humide avec une spatule, mais ne mélangez pas trop pour éviter de durcir le mélange. Étendez le mélange sur une plaque beurrée et faites cuire pendant 60 minutes.
Sucre brun	4 tasses	
Poudre à pâte	60 ml	
Bicarbonate de soude	60 ml	
Sel	15 ml	
Cannelle	30 ml	
Pépites de chocolat mi sucré	6 tasses	