

metro



Carrés aux dattes

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

335 ml Dattes, coupées, noyaux retirés et coupées en deux
(1 1/3 tasses)

170 ml Eau
(2/3 tasse)

250 ml Farine
(1 tasse)

2 ml Soda à pâte
(1/2 c. à thé)

10 ml Sel
(2 c. à thé)

250 ml Gruau
(1 tasse)

170 ml Cassonade
(2/3 tasse)

Préparation

Déposer les dattes dans une casserole avec l'eau et les cuire pendant 5 minutes environ afin d'obtenir un mélange homogène.

Retirer du feu et laisser tiédir.

Préchauffer le four à 375°F.

Dans un bol, mélanger la farine, le soda à pâte et le sel.

Ajouter à ce mélange le gruau, la cassonade et le beurre.

Brasser le tout jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.

Étendre la moitié de la préparation granuleuse dans un plat beurré.

Étaler la préparation de dattes et recouvrir du restant de la préparation.

Enfourner pendant 25 minutes. Retirer du four et laisser tiédir avant de couper en carrés.

Source : Une recette de Zeste



Mentions légales

85 ml Beurre
(1/3 tasse)

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
