

Carrés aux dattes de grand-maman

- La délicieuse recette de carrés aux dattes de grand-maman!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de dattes coupées
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de farine tout-usage
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/8 de cuillère à thé de sel
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre
- 1 (autre) tasse (250 ml) de cassonade
- 2 tasses (500 ml) d'avoine (pas de l'instantanée)

Préparation :

1. Dans un petit chaudron, combiner les dattes, une cuillère à soupe de cassonade ainsi que l'eau. Porter à ébullition, réduire le feu et continuer à cuire en brassant fréquemment. Continuer jusqu'à ce que les dattes s'écrasent facilement avec une fourchette. Écraser bien les dattes avec une fourchette.
2. Mettez de côté.
3. Dans le bol du mélangeur, ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter le beurre en petits morceaux. Mélanger.
4. Ajouter l'avoine et la tasse de cassonade.
5. Mélanger, mais pas trop. Il faut que la texture reste mottoneuse.
6. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
7. Beurrer légèrement un plat pyrex de 8 pouces x 8 pouces.
8. Presser la moitié du mélange d'avoine dans le fond du plat pour faire la croûte du bas.
9. Ajouter le mélange de dattes.
10. Ajouter le restant du mélange par dessus.

11. Cuire pendant 25 minutes sur la grille du milieu.
12. Coupés en carrés, sinon ça fait des rectangles aux dattes!

“ *Je sais pas si y mange ça ailleurs dans le monde, mais j'ai toujours trouvé que les carrés aux dattes ça goûtait typiquement le Québec... Réconfortez-vous du temps sombre avec ce bon dessert facile à faire! En plus, vous en aurez pour la semaine :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)