



Carrés aux dattes

Garniture de dattes

2 tasses de dattes (1 boîte de dattes Jaffa).
1 tasse d'eau bouillante
½ tasse de cassonade
½ c. à table de fécule de maïs diluée dans de l'eau.
1 c. à thé de vanille

Base

1 ¾ tasse de farine d'avoine
1 ½ tasse de farine
1 tasse de cassonade
1 tasse de beurre froid
¼ c. à thé de soda à pâte diluée dans 2 c. à table d'eau

Préparation

Garniture

- Bouillir l'eau et la cassonade.
- Ajouter la fécule de maïs diluée aux dattes en brassant constamment.
- Ajouter la vanille.
- Cuire environ 10 minutes.
- Mettre de côté pour laisser refroidir.

La Base

- Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.
- Utiliser le coupe pâte afin de couper le beurre.
- Continuer de mélanger à la main afin d'obtenir une consistance homogène.

Pour terminer

- Prendre un plat allant au four de 8 pouces par 8 pouces et le badigeonner de beurre.
- Déposer dans le fond du plat la moitié de la base en la pressant légèrement.
- Déposer en suite la garniture sur la base dans le plat.
- Pour terminer, déposer le reste de la base sur la garniture tout en la pressant légèrement.

- Mettre au four.

Cuire à 350 F pendant 35 minutes.