THE J.M. SMUCKER Co

Carrés croquants aux dattes et aux noix

Garniture aux dattes succulentes en sandwich dans une croustade d'avoine mélangée avec des noix. Les enfants en raffolent parce qu'ils sont bons et les mamans les aiment parce qu'ils sont santé.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
40 mins	30 mins	50	N/A

Ingredients

- **Garniture :**
- 1 lb (500 g) de dattes, dénoyautées et hachées (environ 3 tasses/750 ml)
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs doré Crown®/BeeHive®
- 1/2 tasse (125 mL) d’eau
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade dorée
- 1/4 tasse (50 mL) de jus de citron
- 1 tasse (250 mL) d’amandes, de pacanes ou de noix hachées, grillées (facultatif)
- **Base et garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 1/2 tasse (375 mL) de cassonade dorée
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 tasses (500 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Graisser légèrement et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépassés afin de faciliter le démoulage.

Step 2:

Garniture : dans une casserole moyenne, combiner les dattes, le sirop de maïs doré, l’eau, la cassonade et le jus de citron. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant fréquemment, jusqu’à épaississement, environ 10 minutes. Ceci donnera environ 3 tasses (750 ml) de garniture. Laisser refroidir 15 minutes. Incorporer les noix.

Step 3:

Base et garniture : dans un bol moyen, battre le beurre avec la cassonade. Ajouter le reste des ingrédients secs. Le mélange pourrait être granuleux. Réserver 2 tasses (500 ml) pour la garniture.

Step 4:

Presser le reste du mélange au fond du moule préparé. Étendre le mélange de dattes refroidi sur la base. Parsemer le reste du mélange sec sur le dessus.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes, ou jusqu’à ce que le dessus soit bien doré. Mettre au réfrigérateur de 2 à 3 heures et couper en carrés.

Pour faire griller les noix, faire chauffer le four à 350 °F (180 °C) et les faire griller 10 minutes.

Les servir avec une tasse de café Folgers Torréfaction TraditionnelleMD l’après-midi.

Faites des carrés en surplus et mettez-les dans des contenants rectangulaires des Fêtes de marque Ziploc® en série limitée

afin de pouvoir les offrir en cadeau à vos invités.

Images

