

Carré aux dattes

Ingrédients

Garniture:

1 tasse de dattes
1/4 tasse cassonade
1/2 tasse d'eau
1/4 c à thé de jus de citron

Croustillant:

3/4 tasse de farine
3/4 tasse de gruau
1/2 tasse de cassonade
1 pincée de sel
1/2 tasse de beurre mou

Préparation :

Garniture:

Placer tous les ingrédients dans le micro-pichet et cuire 3 minutes à 70%.

Bien mélanger pour faire une purée lisse.

Pour le croustillant:

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Cela doit avoir une texture granuleuse.

Assemblage:

Mettre 2/3 du mélange sec dans le fond du petit cook it et presser à l'aide de la spatule.

Ajouter la garniture aux dattes et étendre uniformément.

Ajouter le reste du mélange sec sur le dessus sans presser.

Cuire sans le couvercle 5 minutes à 60%