

CARRÉS CROQUANTS AUX DATTES ET AUX NOIX



Garniture:

- 1 lb (500 g) de dattes, dénoyautées et hachées (environ 3 tasses/750 ml)
- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs doré
- ½ tasse (125 ml) d'eau
- ¼ tasse (50 ml) de cassonade dorée
- ¼ tasse (50 ml) de jus de citron
- 1 tasse (250 ml) d'amandes, de pacanes ou de noix hachées, grillées (moi noix grenoble)

Base et garniture:

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 ½ tasse (375 ml) de cassonade dorée
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 tasses (500 ml) de gruau
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de sel

-Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

-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.

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.

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.

-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.

-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.

Astuces :

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

Publié par ***Le coin recettes de Jos***