

La Grahamiam

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 10 barres (moi 15 biscuits)

~Ingrédients

150 g (1/2 tasse) de purée de dattes

1 œuf

2 c. à thé de gingembre moulu

90 g (1 tasse) de chapelure de biscuits Graham

50 g (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide

60 g (1/2 tasse) de graines de tournesol ou de noix au choix (moi, pacanes)

40 g (1/4 tasse) de pépites ou de pastilles de chocolat noir (moi, chipits grains de chocolat mi-sucré pour l'intérieur des biscuits)

~Préparation

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

2)Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients.

3)Couvrir une plaque de papier parchemin ou d'un tapis en silicone, sinon tout va coller.

4)Étendre la pâte sur la plaque à l'aide d'une cuillère.

5)Pour avoir de belles barres (ou biscuits) qui se tiennent, il ne faut pas avoir peur de bien compresser la pâte.

6)Décorer avec quelques pastilles de chocolat noir pour faire plus chic.

7)Cuire au four environ 15 minutes.

8)Laisser refroidir et attendre un peu avant de couper en carrés.

source:Madame Labriski transcrit par ~Lexibule~

~Note: Moi au lieu de faire des barres, j'ai optée pour faire des biscuits. La recette m'a donnée 15 biscuits.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule