Recette carrés aux dattes de l’érablière

Garnitures :

3 tasses de dattes dénoyautées et hachées

3/4 tasse de sirop d’érable

1/2 tasse d’eau

Faire cuire les dattes dans le sirop et l’eau jusqu’à épaississement et texture lisse.

Pâte:

2 tasses de farine tamisée

2 tasses de gruau

1 tasse de sucre d’érable

1 tasse de beurre fondu

Beurrer un plat de 9’’X 9’’.

Mélangez la farine, sucre, gruau et beurre fondu ensemble.

Placer la moitié du mélange de farine au fond du plat, ensuite la garniture de dattes et terminer par le reste de farine, gruau.

Placer au four à 350 pour 30 minutes. Découper en carrés lorsque refroidit.

Recette de maman Margo