



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés aux dattes et aux noix sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 30 mins 25 N/A

Ingredients

- **Garniture:**
- 1 lb de dattes dénoyautées, hachées (environ 3 tasses/750 ml)
- 1/4 tasse de cassonade, tassée
- 1 1/2 tasses d'eau
- 1 c. à table de jus de citron
- **Base et garniture:**
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de cassonade, tassée
- 1 tasse de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 tasse de noix hachées, grillées
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser légèrement et tapisser un moule à pâtisserie carré de 9 po (2,5 L) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Combiner les ingrédients de la garniture dans une casserole moyenne. Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter en remuant jusqu'à épaississement, environ 10 à 15 minutes. Laisser refroidir.

Step 5:

Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter le reste des ingrédients secs. Le mélange sera un peu granuleux. Réserver 1 tasse (250 ml) pour la garniture.

Step 6:

Presser le reste du mélange de farine au fond du moule préparé. Étendre le mélange de dattes refroidi sur la base. Saupoudrer de la tasse (250 ml) de garniture réservée.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré brun. Laisser refroidir et couper en carrés.

Images

