

metro



Biscuits «carré aux dattes»

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

12 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:37 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Pâte à biscuits:

95 ml Margarine fondue sans produits laitiers
(1/3 tasse +
1 c. à
soupe)

125 ml Cassonade
(1/2 tasse)

2 Oeuf

5 ml Vanille
(1 c. à thé)

625 ml Poudre d'amande
(2 1/2
tasse)

250 ml Flocons d'avoine (grauu) à cuisson rapide
(1 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 350°F et tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique, battre la margarine fondue, la cassonade, les oeufs et la vanille durant 1 minute.

Ajouter la poudre d'amandes, les flocons d'avoine, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.

Former des petites boules de pâte de 1 1/2 c. à soupe (ou utiliser une petite cuillère à crème glacée) et déposer sur la plaque en laissant un espace de 1 po entre les biscuits.

Aplatir le dessus des biscuits légèrement à l'aide d'une fourchette.

Cuire de 12 à 14 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés légèrement

Laisser refroidir complètement sur les plaques.

Tartinade aux dattes:

Dans une petite casserole, à feu moyen-fort, chauffer les dattes et l'eau en brassant, et en les écrasant, jusqu'à ce que vous obteniez une belle purée.

Ajouter la vanille et bien mélanger.

5 ml Poudre à pâte
(1 c. à thé)

2 1/2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

Tartinade aux dattes:

375 ml Dattes medjool, bien tassées
(1 1/2 tasse)

150 ml Eau
(2/3 tasse)

5 ml Vanille
(1 c. à thé)

Laisser refroidir complètement au congélateur 10 minutes (ça va plus vite!)

Tartiner la moitié des biscuits de purée de dattes. Couvrir d'un second biscuit.

Truc:

Pour une tartinade de dattes plus lisse, vous n'avez qu'à mixer avec un pied-mélangeur.

Source: K pour Katrine

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
