

CARRÉS AUX DATTES

(recette de Rose - Alma)



Ingrédients

Pour la couverture :

- 2 tasses de farine d'avoine
- 2 tasses de farine de blé
- ¼ de tasse de beurre fondu +
- ½ tasse de shortening
- 1 tasse de cassonade
- ¼ de c. à thé de soda à pâte

Pour la garniture :

- ½ lb. de dattes
- 1 tasse de cassonade
- 1 c. à thé de cornstarch (féculé de maïs)
- 1 tasse d'eau bouillante

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients de la couverture.
- Réserver
- Mélanger tous les ingrédients de la garniture, cuire en brassant jusqu'à épaississement.
- Étendre la moitié de la couverture au fond d'un plat en pyrex (un grand rectangulaire je pense).
- Y répandre la garniture.
- Étendre l'autre moitié de la couverture.
- Cuire à 350°F 1 heure si on fait la double recette (j'irais donc pour environ 45 minutes pour la recette simple).

P.S. : Ajouter quelques cuillerées de lait à la pâte si elle ne se tient pas.