



Des carrés aux dattes, juste parfaits !

[RECETTES](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 750 grammes de dattes
- 260 ml de jus d'orange sans pulpe
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ramoli
- $\frac{2}{3}$ tasse de cassonade, légèrement tassée
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 tasses de flocons d'avoine

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol en verre, faire chauffer les dattes et le jus d'orange au four à micro-onde pendant 5 minutes.
3. Réduire en purée avec une fourchette et réserver.
4. Dans un autre bol, fouetter le beurre et la cassonade pendant 2-3 minutes.
5. Mélanger la farine et les flocons d'avoine.
6. Ajouter le mélange d'avoine au mélange de sucre et de beurre. Bien mélanger.
7. Déposer le $\frac{2}{3}$ de la préparation d'avoine dans un plat allant au four de 9 par 9. Bien presser.
8. Verser la préparation aux dattes et bien étendre sur toute la surface.
9. Verser le reste de la préparation d'avoine sur les dattes de façon uniforme.
10. Cuire au four 25 minutes sur la grille du centre.

