



## Carrés aux dattes

([www.qc.all\\_recipe.ca](http://www.qc.all_recipe.ca))

Prêt en : 1 h

Portions : 10

### Ingrédients

-  ½ livre de dattes dénoyautées
-  ¼ tasse d'eau
-  ¼ tasse de jus d'orange
-  1 tasse de farine
-  ½ c. à thé de soda
-  1/8 c. à thé de sel
-  1 c. à thé de zeste d'orange
-  1 tasse de beurre
-  1 tasse de cassonade
-  2 tasses de flocons d'avoine



### Préparation

-  Dans une casserole, faire bouillir ensemble les dattes, l'eau et le jus d'orange jusqu'à ce que les dattes s'écrasent bien à la fourchette. Mettre de côté.
-  Dans un bol, tamiser ensemble la farine, le soda et le sel. Ajouter le zeste d'orange et le beurre et couper ce dernier finement. Bien mélanger.
-  Ajouter la cassonade et les flocons d'avoine. Bien mélanger.
-  Étendre la moitié de ce mélange dans un moule carré. Presser pour égaliser, couvrir des dattes et ajouter l'autre moitié du mélange. Presser à nouveau.
-  Cuire à 325°F (160°C), de 30 à 40 minutes.