

Carrés aux dattes et cacao

Ingrédients

Dattes dénoyautées	100 g
Eau	125 ml
Farine blé entier	100 ml
Cacao en poudre	85 ml
Sel	2 ml
Haricots blancs en conserve	1 x 540 ml
Œufs	2
Sucre blanc	85 ml
Huile de canola	30 ml
Essence de vanille	2 ml

Méthode :

Dans une casserole, à feu doux, cuire les dattes jusqu'à l'obtention d'une purée. Dans un bol, mélanger ensemble. Réserver. Dans un grand bol, mettre en purée les haricots à l'aide d'un batteur, ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Verser la préparation dans un moule de 9 x 13 préalablement graissé.