

Gâteau aux dattes

Recette de Jacqueline Legault Brisebois

Ingrédients pour le gâteau :

- 1 tasse de dattes hachées
- 1 tasse d'eau bouillante (à ajouter puis laisser refroidir)
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1 tasse de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine

Ingrédients pour la garniture :

- ½ tasse de noix de coco
- ½ tasse de cassonade
- 5 c. à table de beurre
- 2 c. à table de crème ou de lait

Préparation :

Battre l'œuf; ajouter la cassonade, le beurre, la vanille, les dattes et la farine.

Verser le tout dans un moule de 9" x 9".

Cuire à 350 degrés F, environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Retirer du four.

Bouillir ensemble les ingrédients de la garniture pendant environ 3 minutes. Ajouter ½ tasse de noix hachées si désiré.

Étendre la garniture ci-dessus et remettre au four 5 à 10 minutes.

