

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : moyen

Portion : 12 portions



Carrés aux dattes et chocolat

Ingrédients :

- 2 tasses de dattes
- 1 tasse de noix de cajou
- 1 tasse de noix de Grenoble
- ½ tasse de graines de tournesol
- 1 ¾ tasse de chocolat noir

Marche à suivre :

1. Mettre tous les ingrédients sauf le chocolat dans le robot culinaire.
2. Mélanger jusqu'à ce que le tout forme une pâte.
3. Prendre un plat 8 par 8 et tapisser de papier parchemin.
4. Mettre le mélange dans le plat et bien presser.
5. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat.
6. Verser sur le mélange de dattes.
7. Réfrigérer pendant deux heures.
8. Couper en 12 morceaux et déguster.