

CARRÉS AUX DATTES

300 g de farine et de maïzena mélangées

1 c. à c. de levure chimique

75 g de sucre

75 g de margarine

un peu de lait de soja

une poignée de raisins secs

une dizaine de dattes coupées en lamelles

chocolat noir

Mélanger les farines et la levure dans une terrine. Chauffer la margarine avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Mélanger les deux préparations avec une cuillère en bois. Ajouter les fruits secs et un peu de lait de soja si la pâte est trop sèche.

Huiler un moule rectangulaire et déposer une feuille de papier sulfurisé au fond. Verser la préparation et l'étendre uniformément.

Cuire pendant un quart d'heure à 210°. Laisser refroidir puis couper avec une roulette en carrés de 5 cm de côté.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et y plonger les carrés sur deux côtés. Déposer au fur et à mesure sur un plat. Quand le chocolat est pris, les décoller à la spatule.