

MOELLEUX CHOCOLAT & PÂTE DE DATTES



250 g de pâte de dattes
125 g de chocolat noir
75 g de chocolat blanc
150 g de margarine
100 g de sucre blond de canne (voire 50 g)
4 œufs
100 g de poudre d'amandes
2 cuillères à soupe de Maïzena
2 pincées de fève Tonka
1 pincée de sel

- 1 Faire fondre les chocolats au bain-marie.
- 2 Faire ramollir la pâte de dattes quelques secondes au micro-onde.
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
- 4 Verser la margarine dans un grand bol et ajouter le chocolat fondu, bien mélanger puis ajouter la pâte de dattes ramollie puis le sucre, les œufs battus, la poudre d'amandes et la Maïzena, et enfin fève Tonka et sel. Bien mélanger entre chaque ajout.
- 5 Beurrer un moule de 20 x 20 cm et le chemiser de papier sulfurisé (pour un démoulage aisé).
- 6 Cuire 30 à 40 min à 180°C.
- 7 Laisser refroidir avant de démouler en tirant sur le papier sulfurisé et découper en carrés.