



Gâteaux Pavé aux dattes



1h20 **20 min** **30 min** **30 min** **299**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

250 g **Datte(s) séchée(s)**
200 ml **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Sucre roux**
60 g **Beurre**
50 g **Maïzena**
1 c. à café **Bâton de cannelle**
1 c. à café **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la crème de datte

- 1 Ouvrir les dattes avec un couteau pointu et retirer les noyaux.
- 2 Les hacher avec un grand couteau ou un hachoir-berceuse.
- 3 Les mettre dans une casserole avec le lait. Porter lentement à ébullition, couvrir et éteindre le feu.
- 4 Laisser reposer pendant 30 minutes.
- 5 Mixer le mélange afin d'obtenir une crème lisse.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-7).
- 2 Faire fondre le beurre dans une petite casserole.
- 3 Dans une saladier, casser les oeufs. Les fouetter avec le sucre.
- 4 Ajouter le beurre fondu, puis la crème de datte, la Maïzena et la cannelle.
- 5 Graisser un moule carré avec un peu de beurre restant.
- 6 Verser la pâte dans le moule.

Étape 3

Cuisson et dressage

- 1 Faire cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré.
- 2 Sortir ensuite du four, laisser refroidir sur le plan de travail.
- 3 Lorsque le gâteau a refroidi, le découper en carrés, saupoudrer de sucre cassonade, de sucre glace et de cannelle.