

RENNES AUX POMMES ET CARAMEL DE DATTES



Ingrédients

- 100 g de beurre
- 175 g de sucre roux de canne
- 1 œuf
- 175 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Une pincée de sel
- 3 petites pommes
- 300 g de dattes, dénoyautées
- 1 l d'eau
- 1 cuillère à soupe de pâte d'amandes ou de beurre de cacahuètes
- 16 bretzels croustillants
- 8 pépins de grenade
- 16 yeux rigolos en sucre



Préparation

Fais fondre le beurre puis laisse-le refroidir. Mets le beurre froid dans un bol et ajoute le sucre roux de canne et l'œuf.

À l'aide d'un mixeur, bats le mélange jusqu'à obtenir une consistance moelleuse. Ajoute ensuite la farine, la levure chimique et le sel et mélange jusqu'à ce que tout soit bien homogène.

Pèle les pommes, retire leur trognon et coupe-les en cubes. Mélange les morceaux de pommes à la pâte.

Verse ensuite la pâte dans un moule recouvert d'un papier cuisson. Lisse bien la surface de ta pâte. Fais cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 40 minutes. Laisse refroidir complètement.

Coupe la pâte en deux sur son côté le plus long. Ensuite, coupe chaque moitié en 4 triangles.

Mets l'eau et les dattes dans une casserole et laisse mijoter doucement pendant 10 minutes.

Mélange les dattes avec 150 ml d'eau de cuisson et le beurre d'amandes avec un mixeur, un fouet ou un robot de cuisine afin d'obtenir une pâte lisse.

Tartine les triangles de pâte avec ton caramel de dattes. Pour terminer, décore tes pâtisseries avec les bretzels, les yeux en sucre et les pépins de grenade.



Partage tes recettes #kidibul

