

Gâteaux aux dattes

Ingrédients :

- 230 g de farine
- ½ c.à.c. de cannelle
- 80 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de dattes hachées
- 1 œuf
- 3 c.à.s. de lait

Décoration :

- 100 g de cerneaux de noix

Temps de cuisson : 20 mn.



Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine tamisée, la cannelle, le beurre, le sucre et les dattes hachées jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Battre l'œuf et le lait à l'aide d'un fouet puis les incorporer à la pâte. Pétrir énergiquement.



Confectionner des boulettes et les disposer, en les espaçant, sur une plaque beurrée ou chemisée de papier sulfurisé. Décorer chaque gâteau avec la moitié d'un cerneau de noix et appuyer légèrement pour bien fixer.
Faire cuire dans un four préchauffé (200°C).

