

Bâtonnets aux dattes et pacanes



$\frac{3}{4}$	tasse	lait évaporé bouillant
$\frac{1}{2}$	tasse	dattes hachées
$\frac{1}{2}$	tasse	beurre mou
$\frac{1}{2}$	tasse	sucré
1	c.thé	vanille
1	tasse	farine
1	c.thé	poudre à pâte
$\frac{1}{2}$	tasse	pacanes hachées
1		pincée de sel

Verser le lait bouillant sur les dattes, laisser refroidir. Battre le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel, mélanger.

Verser dans le moule carré de 9" tapissé de papier ciré et beurré.

Cuire à 350° F, 30 minutes.

Reposer 5 minutes et démouler

sur une grille.

Bon appétit!

