



Je reviens avec ma recette coup de coeur que j'aime beaucoup et que je refais mes croquets car je n'aime pas trop mes anciennes photos et je voulais donner un peu de fraîcheur à cette bonne et délicieuse recette et j'ai profité pour faire goûter à l'école de ma fille et je peux vous dire que c'était le succès absolu.

Ingrédients

- 2 oeufs
- 140 ml d'huile
- 140 g sucre
- 1/2 sachet de levure
- vanille
- zeste d'un citron
- farine
- un jaune d'oeuf pour la dorure avec un peu de cacao.



Préparation

Dans le bol du robot mettre les oeufs et le sucre et battre pour avoir un mélange moussoux.

Rajouter l'huile et continuer à mélanger.

Rajouter la vanille et le zeste de citron.

Rajouter de la farine tamisée au fur et à mesure pour former une pâte molle.

Prendre la pâte de dattes et là travailler avec les mains avec un tout petit d'huile.

Huilé le plan de travail , diviser la pâte en deux boules.

Aplatir la pâte en un rectangle avec les mains pour une épaisseur de 1/2 cm.

Huiler toujours vos mains et aplatir la pâte de dattes avec la même dimension que la pâte avec 1/2 cm plus petit de chaque côté.

Rouler la pâte en un boudin et le rouler délicatement pour l'agrandir un peu.

Le poser sur un plateau allant au four.

Faire la même chose avec le deuxième boudin.

Badigeonner avec le jaune que vous avez rajouter un peu de cacao pour obtenir une belle dorure.

Enfourner dans un four préchauffé Th.5 jusqu'a la bonne dorure.

Sortir du four et laisser reposer 2 min puis couper.



Bonne dégustation.