

## **Biscuits aux pacanes et brisures de caroube** (j'avais bien sûr omis les pacanes pour cette fois!)

Pour 12 à 15 biscuits

### Ingrédients

Eau

1/4 de dattes dénoyautées

1/2 t. de beurre ramolli

1 oeuf

1/4 c. à thé de vanille

1/3 t. de sucre brun

1 1/3 t. de farine de blé entier à pâtisserie

1 c. à thé de poudre à pâte

2 c. à soupe de germe de blé

1/2 t. de pacanes hachées

1/2 t. de brisures de caroube \*

Faire bouillir les dates dans l'eau une dizaine de minutes, ou les faire tremper 8 heures. Les passer au mélangeur avec 1/3 de tasse de liquide pour en faire une purée lisse.

Fouettez le beurre, l'oeuf et la vanille. Ajouter la purée de datte et le sucre et fouettez à nouveau.

Tamisez la farine de blé et la levure chimique au-dessus du mélange humide et remuez le tout délicatement à l'aide d'une spatule. Ajoutez le germe de blé, les noix et les brisures de caroube et remuez à nouveau. Formez une boule avec la pâte et réfrigérez 30 minutes.

Beurrez et enfarinez une plaque à biscuit. Prenez 2 c. à soupe à la fois et pressez-la sur la plaque avec une fourchette. Faites cuire à 350 F environ 15 minutes et laissez refroidir sur une grille.

\* La caroube remplace avantageusement le chocolat car elle ne contient pas d'excitant et elle est très faible en gras. On la trouve dans les magasins d'aliments naturels ou en vrac.