

Pain aux dattes

1 1/2 tasse de dattes dénoyautées

3/4 de tasse d'eau

1 c. à thé de soda à pâte

1 1/2 tasse de farine

1 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de sel

1 œuf

3/4 de tasse de cassonade

1 c. à thé de vanille

1/4 de tasse de beurre fondu

Préchauffer le four à 350 f. Dans un petit chaudron, déposer les dattes et l'eau et amener à ébullition. Retirer du feu, ajouter le soda à pâte et réserver. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Battre l'œuf, ajouter la cassonade et la vanille. Ajouter le mélange de dattes. Incorporer le mélange de farine et le beurre fondu. Verser dans un moule à pain et cuire durant 50 min à 1h.