

Barres d'amour

1/2 tasse de beurre	<u>Garniture</u>
1 " " sucre	1 tasse de noix hachées
2 jaunes d'œufs	1 " " dattes
1 tasse de farine	2 blancs d'œufs
1 c. à thé de poudre	1 tasse de cassonade
a pâte	1 c. à thé de vanille
1 pincée de sel	

Mettre le beurre en crème ajouter le sucre et les jaunes d'œufs incorporer la farine tamisée avec la poudre a pâte et le sel. Bien mélanger et étendre dans le fond d'une tartelette beurrée (8x8).
Mélanger les noix et les dattes et les étendre sur la pâte.

Battre les blancs d'œufs en neige ajouter la vanille et la cassonade, verser sur la pâte.

Cuire dans un four 350 jusqu'à couleur dorée environ 30 minutes.

Bonne chance

Pauline Cadieux