

Sleigh Ride Date Squares with Nutella

Medium

2 h 25 min



Hozzávalók

16 adaghoz

A töltelékhez:

1½ csésze aprított, kimagozott datolya

¾ csésze víz

A morzsához:

½ csésze barnacukor

1 csésze olvasztott vaj

1½ csésze zabpehely

2 csésze teljes kiőrlésű liszt

½ tk őrölt fahéj

½ tk szerecsendió

½ tk szódabikarbóna

½ tk só

16 ek Nutella®, 1 ek/adag

Lépések:



1

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Egy 20 cm méretű kocka alakú üveg vagy fém tepsit enyhén fűjünk be tapadásmentes főzőspray-vel és béleljük ki sütőpapírral úgy, hogy az túlnyúljon.

Egy kis lábosban alacsony láng felett keverjük össze a datolyát és a vizet, majd főzzük 5-10 percig, amíg a folyadék elpárolog és a keverék összesűrűsödik. Tegyük félre amíg megcsináljuk a morzsát.



2

Egy nagy edényben keverjük össze a barnacukrot és a vajat. Adjuk hozzá a zabot, lisztet, fűszereket, szóda-bikarbónát és só-t és kavargassuk; a keveréknek durva törmeléket kell formálnia.

Nyomkodjuk a morzsa felét az előkészített tepszi aljába.



3

Egyenletesen kenjük el a datolyás keveréket a morzsán. A megmaradt morzsát szórjuk a datolya rétegre és nyomkodjuk le, hogy az befedje.

Süssük a középső sütőrácson egészen addig, amíg a teteje aranybarna nem lesz (kb. 35 perc). Hagyjuk teljesen kihűlni a tepsiben (kb. 1 óra).

**4**

Vágjuk 16 kockába. Kenjük meg Nutella[®]-val ízlés szerint a NUTELLA[®] karácsonyi üveg kupakjában található díszítő eszközzel, vagy bármilyen kéznél lévő ünnepi sablonnal. Fogyasszuk egy pohár tejjel és gyümölcsökkel.