

## くるみとデーツ(ナツメヤシ)のスクエア



### 材 料

デーツ(刻んだもの)	540g
無塩バター	170g
オートミール	500g
くるみ(軽くローストして刻んだもの)	500g
全卵	3個
メープルシュガー ※メープルシロップとは異なる	135g
ブラウンシュガー	190g
蜂蜜	225g
塩	3g

### 作り方

- ① 無塩バターを溶かし(焦がさなくてよい)そこに刻んだデーツを混ぜる。さらにオートミール、くるみを入れて軽く混ぜ合わせておく。
- ② 卵にメープルシュガー、ブラウンシュガー、蜂蜜と塩を加えて合わせる。
- ③ ②を①のデーツの中に入れて混ぜる。
- ④ ふちあり天板にベーキングシートを敷き、③の生地をある程度、高さをだすようにふちあり天板の半分くらいを使って敷き詰める。
- ⑤ 162℃で12～15分焼く。(火力がオーブンによって違うので焼き時間、温度などは調節してください)
- ⑥ 粗熱が冷めたら適当な大きさにカットする。