

# PETITS SAPINS FONDANTS

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 200 g de dattes
- 500 g patates douces
- 50 g de cacao en poudre
- 2 c. à s. de purée d'amande (ou de purée de cacahuète)
- 180 ml de jus d'amande, de soja ou autre « lait » végétal
- 200 g de poudre d'amande
- 2 c. à s. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Bâtonnets en bois ou pailles



Pour la décoration :

- 100 g de chocolat noir 70%
- Étoiles en sucre (facultatif)

Pour les plus minutieux, la veille : tremper les dattes dans de l'eau froide sinon pour les plus pressés, plonger les dattes pendant 10 min dans de l'eau bouillante.

Le jour même : Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire les patates douces dans une casserole remplie d'eau chaude.

Laisser cuire pendant 15 min, jusqu'à obtention de patates douces fondantes. Égoutter les patates douces ainsi que les dattes.

Couper les patates douces en morceaux et les transférer dans le robot-mixeur.

Rajouter les dattes, le cacao en poudre, la purée d'amande, le jus végétal ainsi qu'une pincée de sel.

Mélanger jusqu'à obtenir un mélange complètement lisse.

Rajouter la poudre d'amande et la levure chimique et mixer une nouvelle fois pour que la préparation soit homogène.

Disposer le mélange dans un moule à gâteau rond recouvert de papier cuisson

Laisser cuire la préparation durant 25 min dans le four.

Une fois, laisser refroidir et couper le gâteau en parts égales.

Couper les pailles ou les bâtonnets et insérez une paille sur la surface la plus large de chaque part.

Avant de servir, faire fondre le chocolat au bain-marie. À l'aide d'une cuillère, recouvrir délicatement le dessus de chaque part puis les parsemer de quelques étoiles en sucre (facultatif).