Gâteau roulé aux dattes et aux noix

Un gâteau sans four : des dattes, des noix et des biscuits émiettés roulés en bûche puis tranchés. Prêt en quinze minutes.

8 personnes	15 min préparation	0 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de dattes dénoyautées
- 100 g de noix
- 100 g de biscuits secs type petit-beurre
- 40 g de beurre mou
- 1 c. à café de cannelle
- 40 g de noix de coco râpée

Préparation

1. Mettre les biscuits dans le bol et les réduire en miettes.
   8 sec / vitesse 7
2. Ajouter les dattes, les noix, le beurre et la cannelle.
3. Mixer jusqu'à former une pâte épaisse mais souple.
   20 sec / vitesse 6
4. Rouler la pâte dans un film en une bûche de 4 cm de diamètre.
5. Rouler la bûche dans la noix de coco et réfrigérer 2 heures avant de trancher.

Le conseil de Tiha
Trempe un couteau dans l'eau chaude pour trancher net sans écraser le rouleau.

Conservation : 10 jours au réfrigérateur.