



sticky toffee pudding

ingredientes

- 100 g. de dátiles secos (pueden ser ciruelas pasas)
- 125 ml. de té negro (puede ser agua)
- 1/4 cucharadita de bicarbonato
- 1/4 cucharadita de levadura tipo Royal
- 40 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 85 g. de harina
- 1/2 cucharadita de mezcla de especias (cardamomo, canela, jengibre, etc.)
- 85 g. de azúcar moreno
- 1 huevo
- Para la salsa de caramelo:
 - 50 g. de azúcar moscovado (o moreno)
 - 50 g. de mantequilla
 - 70 ml. de nata

RECETA PARA: 8 PERSONAS
LISTO EN: 45 MINUTOS + HORNO
NIVEL: BAJO
IDEAL PARA: CENAR

manos a la obra

- Poner los dátiles troceados en un cazo con el té o el agua y llevar a ebullición.
 - Cocinar 4 min. hasta que se ablanden, apartar del fuego, añadir el bicarbonato y reservar.
 - En un bol batir la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo, el harina, la levadura y las especias. Remover bien y a continuación poner la mezcla de los dátiles. Incorporar a la masa y rellenar los moldes $\frac{3}{4}$ partes.
 - Precalentar el horno a 180°. Hornear unos 20-25 min. dejar enfriar 5 min
 - Después desmoldar sobre una rejilla.
- Salsa:**
- Poner la mantequilla, el azúcar y la nata en un cazo a fuego lento, cocinar
 - hasta que tenga color de caramelo y una textura de crema.
 - Servir los bizcochitos con la salsa caliente por encima y una cucharada de helado de vainilla.