



PUDIN DE TOFFEE PEGAJOSO

Personas
8-10

Tiempo de preparación
15-20 minutos

Tiempo de elaboración
2 - 2,5 h

ELABORACIÓN

Pon los dátiles y la leche en una sartén y ponlos a hervir, quítalos del calor y echa el bicarbonato. Déjalo que se enfríe.

Mezcla el azúcar y la mantequilla durante 4-5 minutos, añade los huevos de 1 en 1 hasta asegurarte de que cada uno está bien mezclado. Añade la harina, la levadura, la sal y las especias mezcladas.

Echa los dátiles a la mezcla de mantequilla y seguidamente los ingredientes secos.

Reviste la parte inferior de la slow cooker con papel de aluminio y un poco de aceite. Coloca el pudding en la slow cooker y déjalo a alta potencia durante hora y media o 2 horas.

Para la salsa butterscotch, coloca todos los ingredientes en una sartén hasta que hierva. Seguidamente, baja el fuego, y déjalo cocer durante 2-3 minutos. Retíralo.

INGREDIENTES

450g chopped dates
180 ml de leche entera
1 cucharadita de bicarbonato
270 gramos de harina sin levadura
8 g de levadura
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de especias mezcladas
260 gramos de azúcar moreno
180 gramos de mantequilla
3 huevos grandes de corral
Salsa de azúcar y mantequilla
175 gramos de azúcar moreno
240 ml de nata para montar
50 gramos de mantequilla