

Horno: 175° C Tiempo cocción: 20'-22' cantidad: 4 raciones

Sticky Toffee Pudding

Ingredientes:

100 gr. de dátiles secos, deshuesados
6 tbsp. (90 ml.) de agua mineral hirviendo
¼ teaspoon de bicarbonato sódico
½ cup+2 tbsp. (82 gr.) de harina de trigo común
¼ + ⅛ teaspoon de levadura química
⅛ teaspoon de sal
2 ½ tbsp. (35 gr.) de mantequilla
6 tbsp. (75 gr.) de azúcar moreno claro
1 huevo mediano
½ teaspoon de extracto natural de vainilla

Salsa Toffee:

6 tbsp. (90 ml.) de nata líquida (35% m.g.)
6 tbsp. (75 gr.) de azúcar moreno claro o oscuro
3 tbsp. (42 gr.) de mantequilla

Preparación:

- Tener el huevo y la mantequilla a temperatura ambiente.
- Trocear bien finos los dátiles y ponerlos en un bol pequeño. Añadir el agua hirviendo y el bicarbonato sódico, mezclar y dejar que se temple.
- Precalentar el horno a 175 °C.
- Engrasar y enharinar 4 moldes flaneros rectos de 7 cm. de diámetro. Reservar.
- En un bol mediano tamizar la harina, la levadura y la sal. Reservar.
- En un bol grande batir a velocidad media-alta la mantequilla con el azúcar moreno hasta que quede una mezcla blanquecina, ligera y esponjosa (3-5 minutos). Añadir el extracto de vainilla y el huevo y batir hasta que quede bien incorporado.
- A baja velocidad, añadir la mitad de la harina, la mitad de los dátiles, el resto de la harina y el resto de los dátiles con su líquido. No mezclar en exceso.

- Repartir la mezcla en los moldes y ponerlos sobre la rejilla del horno.
- Hornear a 175° C durante 20-22 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del pudding, éste salga limpio.
- Retirar del horno y dejar reposar 5 minutos sobre una rejilla antes de desmoldar.
- Desmoldar cada pudding en un plato, pinchar varias veces con un palillo por toda la superficie y verter 1-2 tablespoons de salsa toffee. Servir templado, acompañado con el resto de la salsa y, si se desea, con nata montada o helado de vainilla.

Mientras se hornean los puddings preparar la salsa:

- En un cazo mediano poner todos los ingredientes (nata, azúcar moreno y mantequilla) y calentar a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que comience a hervir, la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva.
- Cuando comience a hervir bajar el fuego y dejar cocer, removiendo de vez en cuando, durante 3-5 minutos. Retirar del fuego.