

Budín caliente de dátiles con salsa de caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.

Harina: 115 grs.

Agua: 75 cc

Esencia de café: 10 cc

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Dátiles descarozados: 175 g

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 50 g

Azúcar moscabado o rubia: 75 g

Opcional

Frutas frescas:

Figuras de tuile:

Galletas de tuile:

Salsa de caramelo

Cognac: 30 cc

Crema de leche: 60 cc

Manteca: 50 g

Azúcar moscabado o rubia: 75 g

Salsa inglesa

Leche: 250 cc

Yemas: 3 Unidades

Harina: 1/2 cdita.

Azucar: 75 grs.

Oporto: 1 cda.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Budín

- Tamice la *harina* con el bicarbonato.
- Diluya la esencia de *café* con el agua.
- Pique groseramente los dátiles y pase ligeramente por *harina*.
- Bata el azúcar con la *manteca* hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore los huevos uno a uno sin dejar de batir.
- Agregue la esencia de vainilla y de *café*.
- Añada la *harina* y bata lentamente hasta unir todos los ingredientes.
- Fuera de la batidora integre los dátiles y mezcle.
- Vierta dentro de un molde para budín de paredes altas previamente enmantecado y enharinado.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 35 a 40 minutos aproximadamente.

Salsa de caramelo

- En una *cacerola* disponga el azúcar, la *manteca* y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Vierta la *crema* de leche y revuelva hasta que desaparezcan los grumos.
- Retire del fuego y deje bajar la temperatura.
- Agregue el cognac y reserve.

Salsa inglesa

- Lleve la leche a hervor.
- Mezcle las yemas con el azúcar y la *harina*.
- Vierta la leche caliente en forma de hilo sin dejar de revolver.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese ligeramente.
- Deje enfriar y mezcle con el *oportó*.

Presentación

- Sirva el budín en una fuente y decore con una figura de tuile espolvoreada con azúcar impalpable y a los lados sirva galletas de tuile y frutas frescas.
- Bañe con la salsa de caramelo y la salsa inglesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-caliente-de-datiles-con-salsa-de-caramelo>