

Budín de dátiles y peras



Ingredientes

Para el budín

Manteca: 60 g

Dátiles: 100 g

Azúcar: 120 grs.

Harina: 125 g

Licor de manzana: Cantidad necesaria

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Peras: 200 grs.

Huevos: 2 Unidades

Agua Caliente: 250 cc

Bicarbonato De Sodio: 1 cda.

Para la cubierta

Leche: 50 cc

Azúcar mascabado: 50 g

Dátiles: 3 Unidades

Manteca: 40 g

Pera: 1 Unidad

Coco rallado: 25 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una olla, hervimos 250 cc de agua y le añ

- Adimos una pizca de bicarbonato de sodio, 100 g de dátiles picados y 200 g de peras peladas en cubos pequeños.
- Retiramos del fuego, tapamos con papel film en contacto y dejamos reposar durante 10 minutos.
- Por otro lado, batimos la *manteca* con el azúcar
- Perfumamos con *licor* de manzanas.

- Agregamos 1 *huevo* y esencia de vainilla hasta incorporar.
- En un bol mezclamos la *harina* tamizada con las frutas, el agua y el bicarbonato.
- Unimos las 2 preparaciones y llevamos a un molde enmantecado y frío.
- Horneamos a 180°C durante 15 minutos.

Para la cubierta

- En un bol, mezclamos 40 g de *manteca* pomada con 50 g de azúcar mascabo, 25 g de coco rallado, 1 pera rallada y 50 cc de leche.
- Pasado el tiempo de horneado agregamos la cubierta y 2 dátiles cortados en tiras por encima.
- Cocinamos durante 15 minutos más.
- Terminamos incorporando 3 dátiles picados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-datiles-y-peras>