

Sticky Toffee Pudding

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Primera Parte

Azucar: 340 grs

Nata: 350 mililitros

Mantequilla: 195 Gramos

Te Earl grey: 6 Gramos

Segunda parte

Azúcar moscabado: 80 Gramos

Dátiles deshuesados: 125 Gramos

Harina: 195 Gramos

Levadura en polvo: 6 Gramos

Azúcar Glas: 185 Gramos

Harina de almendra: 70 Gramos

Huevo: 270 Gramos

Mantequilla derretida: 225 Gramos

Preparación de la Receta

- Poner a *hervir* la *nata* en un cazo, añadir el té y dejar infusionar 5 minutos.
- En un cazo caramelizar los 340 gramos de azúcar, añadir la *nata* caliente, mezclar bien e incorporar los 200 gramos de *mantequilla*.
- Mezclar el azúcar en polvo con el azúcar moscabado.
- Batir la *mantequilla* en una máquina y agregar el azúcar.
- Poco a poco agregar los huevos.
- Agregar la *almendra* molida y luego la *harina* tamizada con la *levadura* en polvo.
- Incorporar los dátiles troceados y mezclar bien.
- Verter en un molde rectangular y hornear a 180 °C durante 20-25 minutos.
- Verter el toffee de té y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sticky-toffee-pudding>