

# 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>