



BUDINO AL CAMELLO

Dosi per
8-10

Preparazione
15-20 minuti

Cottura
2 a 2 ½ ore

Procedimento

Mettere i datteri e il latte in una pentola e portare ad ebollizione, rimuovere dal fuoco e aggiungere il bicarbonato e poi lasciare raffreddare.

Sbattere insieme zucchero e burro fino ad ottenere un impasto omogeneo, circa 4-5 minuti, aggiungere un uovo alla volta assicurandosi di amalgamarlo bene. Setacciare la farina, lievito, sale e le spezie miste.

Aggiungere all'impasto con il burro i datteri raffreddati e poi gli ingredienti secchi.

Rivestire il fondo della pentola della slow cooker con la carta da forno e ungerla leggermente, versarvi dentro l'impasto e cuocere sulla temperatura alta per 1 ½ - 2 ore.

Per la salsa al butterscotch, mettere tutti gli ingredienti in una pentola e portare ad ebollizione, cuocere a fuoco basso per 2-3 minuti e poi togliere dal fuoco.

Ingredienti

450g di datteri tritati

180ml di latte intero

¼ tsp bicarbonato

270g farina

8g lievito

¼ cucchiaino di sale

¼ cucchiaino di spezie miste

260g zucchero di canna

180g burro

3 uova grandi

Salsa al Butterscotch (caramella a base di zucchero e b

175g zucchero di canna

240ml panna

50g burro