PUDIM DE TOFFEE PEGAJOSO

Pessoas	Tempo de preparação	Cozinhar
8-10	15-20 minutos	2 â 2 Â½ horas

PreparaÃ§Ã£o

Coloque as tâmaras e o leite numa panela e deixe levantar fervura. Retire do lume e misture o bicarbonato de sódio, deixe a arrefecer.

Bata o açúcar e a manteiga até obter uma cor mais pálida, cerca de 4?5 minutos. Adicione os ovos, um de cada vez, mexendo bem. Peneire a farinha, o fermento, o sal e as especiarias.

Misture as tâmaras arrefecidas no preparado de manteiga e, em seguida, envolva os ingredientes secos.

Revista a parte inferior da panela de cozedura lenta com alumínio e unte ligeiramente. Coloque o preparado de pudim na panela de cozedura lenta e cozinhe em temperatura alta durante 1 ½?2 horas.

Para o molho de butterscotch, coloque todos os ingredientes numa panela e deixe levantar fervura. De seguida, baixe o lume, deixe fervilhar durante 2?3 minutos e retire do lume.

Ingredientes

450g de tâmaras picadas
180 ml de leite gordo
¾ de colher de chá de bicarbonato de sódio
270 g de farinha simples
8 g de fermento em pó
¾ de colher de chá de sal
¾ de colher de chá de mistura de especiarias
260 g de açúcar amarelo escuro suave
180 g de manteiga
3 ovos do campo grandes

Molho de Butterscotch

175 g de açúcar amarelo escuro suave
240 ml de natas gordas
50 g de manteiga