

Budín de dátiles y limón

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
225 gr	Dátiles — picados
	Sal
275 gr	Harina repostería — con polvo de hornear
3	Huevos — batidos
1	Ralladura limón
75 gr	Miel — de maíz clara
175 gr	Azúcar moreno
175 gr	Mantequilla
Baño	
2 cucharada/s	Harina repostería
1 cucharada/s	Azúcar moreno
15 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Poner los dátiles la mantequilla con el azúcar, y la miel en una cacerola.
Calentar a fuego bajo hasta que la mantequilla y el azúcar se hayan derretido totalmente, retirar y enfriar un poco, agregar la ralladura y los huevos batidos poco a poco hasta unir bien, luego agrega la harina, el polvo de hornear y la sal, mezclar muy bien.
Para preparar el baño, mezclar la harina con el azúcar y la mantequilla hasta formar como unos grumos o arena, distribuir sobre la preparación.
Colocar en el molde y cocinar en horno moderado a suave durante 1 hora como mínimo o hasta que se separe del molde y al pinchar salga sequito.