

Budín de dátiles y limón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

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 separare del molde y al pinchar salga sequito.