

PASTEL DE DÁTILES



INGREDIENTES

250 g dátiles sin hueso
310 g agua
1 cucharadita de bicarbonato
150 g azúcar moreno
60 g mantequilla
2 huevos
150 g harina
1 sobre de levadura química
Sal

SALSA DE CARAMELO A LA FLOR DE SAL:

200 g azúcar moreno
100 g mantequilla
300 g nata
10 g sal en escamas

PASTEL DE DÁTILES

MODO DE HACERLO

Picar los dátiles. Calentar al fuego el agua, cuando rompa a hervir retirar del fuego y mezclar con los dátiles y el bicarbonato. Dejar reposar 5 minutos. Añadir el azúcar moreno y la mantequilla y mezclar bien. Añadir los huevos y la harina previamente mezclada con la levadura y una pizca de sal. Rellenar con la mezcla un molde antiadherente o un molde untado con mantequilla y enharinado. Hornear a 170° durante unos 50 minutos aproximadamente.

SALSA DE CARAMELO A LA FLOR DE SAL:

Calentar al fuego el azúcar con un poco de agua y dejar que cueza hasta que se forme un caramelo. Añadir la mantequilla e incorporar bien, agregar la nata. Justo antes de servir espolvorear encima la sal en escamas.

VARIANTES:

Los dátiles se pueden sustituir por otras frutas secas: pasas, orejones, ciruelas, pasas...

Se puede acompañar con otras salsas o guarniciones: crema inglesa, chantilly, sorbete de frambuesa, helado de miel...

CONSERVACIÓN:

El pastel se puede conservar en nevera durante 4 días y en congelador 3 meses.

La salsa de caramelo a la flor de sal se puede conservar en nevera 1 semana y, al contener nata, no admite congelación....