

Pudding ai datteri e zenzero con salsa al cioccolato

Dolce

⌚ pronto in: 25 min
⌚ tempo cottura: 15 min
difficoltà:



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g di datteri
125 ml di acqua bollente
4 cm di zenzero fresco
½ cucchiaino di bicarbonato
50 g di burro
70 g di zucchero di canna
1 uovo

80 g di farina 00
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci

Per la salsa:

150 g di cioccolato fondente
125 ml di panna fresca

PREPARAZIONE

- › Trita i datteri, grattugia lo zenzero e ponili in una ciotola insieme al bicarbonato e all'acqua bollente. Lascia riposare per 5 minuti, quindi trasferisci il tutto nel mixer insieme allo zucchero e al burro tagliato a cubetti. Aziona l'apparecchio fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungi, l'uovo, la farina e il lievito setacciati, quindi lavora di nuovo fino ad amalgamare.
- › Trasferisci in 4 stampi da mini plum cake imburrati e infarinati, riempiendoli fino a metà. Versa due bicchieri di acqua sul fondo della pentola a pressione, e disponici all'interno il cestello per la cottura a vapore. Ricopri gli stampi con della pellicola per evitare che il vapore penetri all'interno dell'impasto e posizionali sul cestello, sfalsandoli su due piani.
- › Chiudi con il coperchio e cuoci per 15 minuti dal sibilo, abbassando la fonte di calore appena inizia ad uscire il vapore. Una volta fatto fuoriuscire il vapore, preleva gli stampi e porta a temperatura ambiente. Sforma i pudding e servili con la salsa al cioccolato che avrai preparato facendo fondere gli ingredienti in una casseruola a fiamma media, mescolando fino a quando otterrai un composto lucido e denso.

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura: 15 minuti
Ecodosi: 1/2 +1/2

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura: 15 minuti
Ecodosi: 1/2 +1/2
Posizione: 1

1 Ecodose = 250ml