



Sticky toffee pudding

Kock: **Hana Chatila** Tid: **70 min** Portioner: **8**



Detta brittiska bakverk är otroligt saftigt då basen är sötad med dadlar och karamellsåsen med muscovadosocker. Lite ovanligt här i Sverige men älskar att testa klassiska bakverk från hela världen.



INGREDIENSER

Kakan

225 g mjuka urkärnade dadlar
175 g kokande vatten
180 g vetemjöl
6 g bakpulver
6 g bikarbonat
2 ägg

Karamellsås

150 g mörk muscovadosocker
80 g mjukt smör
50 g ljus sirap
100 g mjölk

GÖR SÅ HÄR

1

Kakan
Sätt ugnen på 180 grader
Blötlägg dadlarna i det heta vattnet, låt stå
medans resten blandas. Mixas slät.
Blanda dom torra ingredienserna
Vispa smör och socker luftigt.
Blanda ner äggen i smörblandningen. Ett ägg i taget.
Vänd ner de övriga ingredienserna.
Häll smeten i önskad form 2/3 av formen,
jag använde silikonformar. Har du inte så funkar muffinsformar också.
Grädda i mitten av ugnen i ca 30 min

2

Karamellsås
Blanda allt i en kastrull och koka upp till en karamellsås. Ringla
över kakan och låt er väl smaka!