

# Пудинг стики-тоффи



На 100 грамм:  
Калорийность: **390,87 ккал.**  
Белки: **3,39 г.**  
Жиры: **21,71 г.**  
Углеводы: **44,18 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/puding-stiki-toffi/>

## Ингредиенты:

- финики без косточек 80 г
- сахар 160 г
- масло сливочное 80 г
- мука 80 г
- яйцо куриное штуки
- сливки 35%-ные 80 мл
- сметана 30%-ная по вкусу
- масло оливковое 1 ст.л
- разрыхлитель 3 г
- сода 3 г
- соль морская 1/2 ч.л

## Приготовление:

Ставим сковороду на сильный огонь и кладем в неё сливочное масло, 80 г сахара, сливки и соль, помешивая ждем полного растворения сахара, уменьшаем огонь и готовим еще 5 минут. Финики мелко рубим, посыпаем содой, заливаем 80мл горячей воды.

Всыпать 80г сахара в оливковое масло, слегка взбить яйцо и добавить половину в масло.

В муку добавить разрыхлитель и соль, хорошо перемешав всыпать в яичную массу, добавить финики, замесить тесто.

Готовое тесто разложить по формам, завернуть в фольгу.

Разогреть духовку на 180 градусов, выпекать пудинг 25 минут.

Как проверить готовность: прокалываем пудинг зубочисткой, если она выходит сухая и чистая, наш пудинг готов!

Извлекаем его из формы, поливаем еще горячим соусом.

Особой пикантности добавит ложка очень холодной сметаны, добавленной при подаче блюда.

