

Pudding nasączony syropem

Klasyczny angielski deser

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 175 g miękkiego masła, plus trochę do wysmarowania miseczki do pieczenia
- 100 g syropu Golden Syrup
- 125 g drobnego cukru trzcinowego
- 1 cytryna, tylko otarta skórka
- 1 pomarańcza, otarta skórka i sok
- 3 średnie jaja
- 175 g mąki samorosnącej
- 15 ml mleka
-



Wykonanie:

Natrzyj masłem wnętrze około 1,2-litrowej formy do puddingu.

Wlej 50 g syropu do podstawy formy i odstaw.

Ubij pozostałe 50 g syropu, masło, cukier i cytrynę mikserem, aż powstanie lekka i puszysta masa. Dodaj połowę jajek i połowę mąki, ubij. Dodaj pozostałe jajka, mąkę i mleko i ubij całość do uzyskania gładkiej masy. Wlej mieszaninę do formy i wygładź powierzchnię.

Przykryj formę szczelnie folią.

Włóż formę z puddingiem do misy wolnowaru Crock-Pot.

Wlej do misy zimną wodę do połowy jej wysokości. Przykryj pokrywką i gotuj na poziomie HIGH przez 3-4 godziny.

Ostrożnie wyjmij formę z puddingiem z misy wolnowaru Crock-Pot, zdejmij folię i wyjmij pudding na rozgrzany talerz.

Serwuj, pokrojony na kliny, polany syropem