




# Budinca lipicioasa de curmale cu caramel si servita cu inghetata



## Ingrediente

BicarbonatOua - 3 bucati  
Ciocolata neagra - 100 de grame  
Curmale - 225 de grame  
Extract de vanilie - 10 mililitri  
Faina - 170 de grame  
Iaurt - 30 de grame  
Scortisoara pisata - 5 grame  
Unt nesarat - 85 de grame  
Zahar tos - 170 de grame

 75 de minute  8 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Incingeti cuptorul la 180 grade. Puneti curmalele intr-un castron, impreuna cu bicarbonatul de sodiu, si acoperiti-le cu 200 ml apa clocotita. Lasati-le sa stea cateva minute ca sa se inmoaie, apoi scurgeti-le. Zdrobiti curmalele in robotul de bucatarie pana obtineti un piure.
2. Intre timp, amestecati bine untul si zaharul cu o lingura de lemn, apoi adaugati ouale, faina, scortisoara, vanilia si ciocolata topita. Amestecati bine, apoi adaugati iaurtul si piureul de curmale. Turnati amestecul intr-un vas rezistent la caldura uns cu unt si coaceti in cuptorul incins timp de 35 de minute.
3. In timp ce se coace budinca, preparati sosul caramel: puneti untul, zaharul si smantana intr-o cratita, la foc mic, pana cand zaharul se dizolva, iar sosul se ingroasa si capata o culoare inchisa. La servire, impartiti budinca si turnati deasupra sosul caramel si inghetata. Pofta buna!

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>