

PUDING FIGGI

	<u>Ingredients</u>
175 grs	figues seques
225 grs	dàtils sense l'os (o panses de Màlaga, nabius vermells secs, albercocs secs, etc)
100 grs	prunes sense l'os
100 ml	Cointreau, conyac, rom, tec
125 grs	sucres moreno, moscovado,..
175 grs	molla de pa, o qualsevol panificable (croissants, etc)
100 gtrs	nous trocejades
175 grs	molla de pa, o qualsevol panificable (croissants, etc)
1 cull. postres	mix d'espècies barrejades (canyella en pols + clau d'olor molt + nou moscada ratllada)
50 grs	farina integral
8 grs	impulsor químic (lleudura Royal)
1	taronja
2	ous grans "L"
	flameres o un motllo de plum-cake
	Una safata per forn on poder fer el bany Maria
	Opcional: crema de llet 35% MG per muntar
	Opcional: Conyac per a un flamejat final

Elaboració

- Tallar a trossets les figues seques, els dàtils i les prunes amb unes tisores.
- Posar-les a macerar en un bol tapat amb paper film a temperatura ambient durant tota la nit.
- L'endemà preescalfar al forn a 170°C una hora abans.
- Traspassem la fruita macerada i el licor a un bol gran on hi ens hi càpiguen la resta d'ingredients.
- Hi afegim el sucre moreno i ho barregem bé amb les mans.
- Incorporem l'element panificable i les nous esmicolades. Ho barregem amb les mans.
- Afegim els mix d'espècies i seguim barrejant amb les mans.
- A part, barregem la farina amb l'impulsor químic i ho afegim al bol. Barrejar amb les mans.
- Hi incorporem la ratlladura de pell de la taronja i el suc espremut. Barrejar.
- Batem 1 ou i l'incorporem. Barrejar bé.
- Batem l'altra ou i l'incorporem. Barrejar bé.
- Barrejar amb les mans fins a tenir una massa homogènia.
- Folrar el motllo amb paper de forn untat amb mantega.

Nota: També ho podem fer amb flameres. Omplir fins a enrasar amb les vores (no creix gaire).

- Tapar els motllos amb paper d'alumini recargolat a la boca perquè no ens hi entri aigua.
- Col·locar els motllos dins d'una safata per forn i omplir-la amb aigua bullint fins a la meitat de l'alçada dels motllos per coure'ls al bany Maria.
- Enfornar a 170°C durant 1 hora.
- Es serveix quant es tebi.
- Si en sobra el guardem a la nevera i abans de servir-lo l'escalfem uns segons al microones o amb un toc de forn preescalfat