

# BoLo de Tâmaras com Calda de Caramelo!



Bolo de Tâmaras com Calda de Caramelo ou “Sticky Toffee Pudding”, como é chamado na Inglaterra, ou “Sticky Date Pudding” na Austrália. E foi lá na Austrália que comi essa maravilha pela primeira vez para nunca mais esquecer do sabor desse bolo meio pudim que derrete na boca com a mistura das tâmaras e da deliciosa calda de caramelo.

Foi sugestão do meu genro que é meio inglês e meio brasileiro e que agora junto com minha filha, estão morando em “Down Under”, como é conhecida a Austrália por estar lá no pé do mundo. Numa visita que fizemos para eles, estivemos num restaurante em [Wilson`s Promontory \(clique aqui para conhecer\)](#), e lá experimentei essa sobremesa que é de “comer ajoelhado”.

Fui atrás da receita e testei lá mesmo na casa deles...acabamos com o bolo rapidinho! A foto foi tirada pela Pat com a calda escorrendo pelo bolo!

Que tal fazer essa receita para sua mãe nesse próximo domingo? Com certeza ela vai adorar!!

## **Sticky Date Pudding ou Bolo de Tâmaras**

### **Ingredientes Massa:**

250 g de tâmaras picadas

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 1/2 xícara de chá de água fervendo

125 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de chá de açúcar mascavo

1 colher de chá de essência de baunilha

2 ovos inteiros

1 3/4 de xícara de chá de farinha de trigo

1 1/2 colher de chá de fermento em pó

### **Ingredientes Calda de Caramelo:**

1 xícara de chá de açúcar mascavo

300 ml de creme de leite fresco

1/2 colher de chá de essência de baunilha

60g de manteiga

### **Modo de fazer:**

Pré aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com aro de 22 cm com manteiga e farinha de trigo e papel vegetal no fundo. Reserve.

Coloque o bicarbonato de sódio numa tigela junto com as tâmaras picadas e adicione a água fervendo e deixe descansar por uns 15 minutos.

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a baunilha até ficar esbranquiçado. Adicione os ovos um a um e bata até ficar bem incorporado. Retire da batedeira e adicione a mistura de tâmaras com o bicarbonato e água que já deve estar quase fria, mais a farinha de trigo e fermento em pó. Misture tudo delicadamente e coloque na forma já untada. Asse por 30 a 40 minutos ou até o palito sair seco. Desenforme ainda morno e faça alguns furos com um palito de churrasco na superfície do bolo e jogue a calda quentinha por cima até o bolo absorver a calda. Depois adicione mais calda por cima do bolo.

### **Modo de fazer a calda de caramelo:**

Coloque todos os ingredientes numa panela e deixe ferver uns 2 minutos em fogo médio. Jogue a calda quentinha por cima do bolo e sirva com uma bola de sorvete de creme e mais calda para acompanhar.

