

Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:taylor.pt

Προετοιμασία: 30 λεπτά Ψήσιμο: 1 ώρα και 30 λεπτά Μερίδες: 2 Δυσκολία: μέτριο
Υλικά

βούτυρο: 2 φλιτζάνια του τσαγιού
σκουρόχρωμη ζάχαρη: 2 φλιτζάνια του τσαγιού
αλεύρι: 1½ φλιτζάνι του τσαγιού
σταφίδες ξανθές: 3 φλιτζάνια του τσαγιού
σταφίδες μαύρες: 3 φλιτζάνια του τσαγιού
κόντιτα (φρούτα γλασέ, ψιλοκομμένα): 1 φλιτζάνι του τσαγιού
αυγά: 5
μέλι: 4-5 κουταλιές της σούπας
λεμόνι: 1, ο χυμός και το ξύσμα
μπέικιν πάουντερ: 2 κουταλάκια του γλυκού
κανέλα: 1 κουταλάκι του γλυκού
γαρίφαλα και μοσχοκάρυδο: 1 κουταλάκι του γλυκού, κοπανισμένα
ψίχα από μπαγιάτικο ψωμί: 400 γρ., τριμμένη
γάλα: 3 κουταλιές της σούπας
φρουί γλασέ και άχνη: για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Πλένετε και στεγνώνετε τις σταφίδες και τις αναμειγνύετε με τα κόντιτα. Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο και ρίχνετε σιγά σιγά τη ζάχαρη και κατόπιν ένα ένα τα αυγά. Ρίχνετε το μέλι, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού.

Κοσκινίζετε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και τα μπαχαρικά. Τα προσθέτετε στο μείγμα βουτύρου-αυγών μαζί με την ψίχα του ψωμιού, τις σταφίδες και τα κόντιτα, το κονιάκ και το γάλα. Ανακατεύετε το μείγμα πολύ καλά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν τα υλικά και αλείφετε με βούτυρο 2 φόρμες για πουτίγκα.

Μοιράζετε το μείγμα στις 2 φόρμες και τις σκεπάζετε με λαδόκολλα βουτυρωμένη και από πάνω με αλουμινόχαρτο, το οποίο δένετε καλά με σπάγκο για να μη μετακινηθεί. Βάζετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα μια στρογγυλή σχάρα, τοποθετείτε επάνω τις φόρμες και ρίχνετε στην κατσαρόλα ζεστό νερό, που θα πρέπει να φτάνει μέχρι το μισό ύψος από τις φόρμες.

Σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε τις πουτίγκες να ψηθούν επί 6 ώρες, προσθέτοντας ζεστό νερό μόλις αυτό εξατμίζεται. Ξεσκεπάζετε τις πουτίγκες και τις ξανασκεπάζετε με στεγνή λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο. Τις διατηρείτε σε ζεστό μέρος για 25-30 μέρες. Για να τις σερβίρετε τα Χριστούγεννα τις ζεσταίνετε στον ατμό 1½ -2 ώρες και τις γαρνίρετε με φρούι γλασέ και άχνη.

Πηγή: icookgreek.com