



*Bizcocho de dátiles con salsa espesa de caramelo*



the Smart Oven® Air Fryer  
con tecnología Element iQ™

**Sage**®

# Bizcocho de dátiles con salsa espesa de caramelo



the Smart Oven® Air Fryer

⌚ 30 min de preparación / 45 min de cocción

➕ Para 6 personas

Para el bizcocho

300 g de dátiles sin hueso  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
375 ml de agua fría  
150 g de mantequilla blanda  
165 g de azúcar moreno  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
2 huevos

230 g de harina con levadura incorporada

55 g de harina común

Para la salsa de caramelo

80 g de mantequilla, en cubitos  
260 g de azúcar moreno  
250 ml de nata para montar  
Nata montada o helado de vainilla para servir

1. Forra un molde cuadrado para pastel de 23 cm con papel de horno.
2. Coloca los dátiles y el bicarbonato de sodio en una cacerola pequeña con el agua fría. Cocina a fuego fuerte hasta que rompa el hervor. Luego hierva a fuego lento durante 2 min.
3. Transfiere la preparación de dátiles a una batidora y bate hasta obtener un consistencia homogénea.
4. Coloca la mantequilla, el azúcar y la vainilla en el bol de una amasadora, y mezcla hasta obtener una consistencia ligera y esponjosa.
5. Añade los huevos, uno por uno, y mezcla hasta combinar todo. Añade las harinas y la preparación de dátiles, y mezcla hasta combinar todo. Vierte la preparación en el molde para bizcocho.
6. Coloca la rejilla en la posición central del horno. Precalienta el horno. Selecciona HORNEAR/CONVECCIÓN/160 °C/45 min y pulsa START para comenzar.

7. Una vez que el horno esté precalentado, introduce el molde en el horno durante 45 min. Para comprobar si está hecho, introduce un palillo en el centro del bizcocho. Si sale limpio, está listo.
8. Retíralo del horno y deja que se enfríe mientras preparas la salsa de caramelo.
9. Coloca la mantequilla, el azúcar moreno y la nata en una cacerola pequeña. Cocina a fuego moderado, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Lleva a hervor y cocina durante 8-10 min o hasta que espese un poco.
10. Sirve el bizcocho tibio con la salsa de caramelo y la nata o helado.