



**SPOTTED DICK**  
**(brytyjski pudding z rodzynkami)**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki:**

- 200 g mąki,
- 80 g cukru,
- 50 g masła,
- 50 g smalcu,
- skórka z 1 cytryny,
- 100 g rodzynek,
- 125 ml wody.

**Wykonanie:**

1. Blaszke wysmaruj dokładnie masłem – możesz użyć formy do babki lub kilku mniejszych kokilek. Kształt puddingu nie ma większego znaczenia. Ciasto będzie się gotowało w formie w kąpeli wodnej.
2. Do miski przesiej mąkę, dodaj do niej wszystkie składniki poza wodą i dobrze wymieszaj. Zaczynj palcami rozdrabniać tłuszcz wpracowując go w ciasto. Na tym etapie masa powinna przypominać drobną kruszonkę.
3. Wlej do ciasta wodę i całość dobrze wymieszaj. Ciasto powinno być dość luźne i lepkie. Przełóż je do wysmarowanej tłuszczem formy.
4. Blaszke przykryj z wierzchu papierem do pieczenia, a następnie całość obwiń szczelnie folią spożywczą. Cała forma powinna być dokładnie nią zakryta. Możesz dodatkowo związać całość sznurkiem. Istotne jest to, aby woda, w której będziemy zanurzać formę z puddingiem nie przedostała się do środka wypieku.
5. Tak przygotowaną paczuszkę wkładamy do garnka z wrzątkiem. Gorącej wody w garnku powinno być tyle, aby forma z ciastem była w niej zanurzona co najmniej do połowy. Najlepiej zostawić 2 cm przestrzeni od górnej krawędzi blaszki. Garnek przykrywamy pokrywką i gotujemy pudding przez 1,5 – 2 h do suchego patyczka (sprawdzaj w trakcie). Jeśli używasz małych kokilek czas ten będzie zdecydowanie krótszy (około 1 godziny). Przy większej formie musisz dać puddingowi więcej czasu.
6. Kiedy pudding będzie gotowy, wyjmij blaszkę z wody i odstaw całość na 10 -15 minut. Po tym czasie możesz wyjąć pudding i przełożyć go na talerz. Podawaj Spotted Dick z waniliowym kremem custard.