

Hoy cocinamos en casa: POUNDING-CHÔMEUR

Para cerrar el menú canadiense de esta semana, os proponemos un dulce típico de Quebec, el *pouding-chômeur*. Su nombre significa “pudding para desempleados”, denominación que se debe a su origen, que se sitúa en la crisis económica de 1929. Y es que se trata de un postre que empezaron a preparar las mujeres trabajadoras de Montreal en aquellos momentos difíciles, debido al bajo coste de sus ingredientes, que son harina, azúcar moreno y mantequilla. En ocasiones se añaden a estos ingredientes diferentes o se sustituyen por otros, como ocurre por ejemplo con el azúcar, que suele reemplazarse por el conocido jarabe de arce canadiense. Hoy día el *pouding-chômeur* es un postre muy popular en Canadá.

INGREDIENTES PARA POUNDING-CHÔMEUR

- 140 gr harina
- 100 gr azúcar moreno
- 10 gr levadura royal
- 80 gr mantequilla
- 1 huevo
- 250ml jarabe de arce (podéis encontrarlo en algunos supermercados)

INGREDIENTES PARA SIROPE (si no encontráis el jarabe de arce,

aquí tenéis la receta para hacer sirope tradicional, que también podéis comprar en el supermercado)

- 2 tazas de azúcar moreno
- 1 ½ taza de agua caliente
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 chorrito de extracto de vainilla

PASOS A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE POUNDING-CHÔMEUR:

1. Para preparar el sirope, echar en un cazo la mantequilla y el azúcar, y cuando la primera esté derretida, el resto de ingredientes. Cocinar a fuego bajo sin que llegue a hervir, hasta obtener un jarabe.
2. Mezclar en un bol la harina tamizada, la levadura y el azúcar.
3. Después echar la mantequilla a temperatura ambiente y el huevo, y mezclar bien con un batidor de mano.
4. Engrasar un molde para horno con mantequilla y echar la mezcla.
5. Encima de la mezcla, añadir el sirope.
6. Calentar el horno a 180º y cocinar el pastel durante unos 30 minutos, o hasta que pinchemos con un palillo o cuchillo y salga seco.