



Quequitos de dátíl y arándano

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 25 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 16 muffins

Esta es una de mis recetas ganadoras, de esas que llegan para quedarse. El sabor de estos quecos es maravilloso en serio, tienen un balance perfecto, no son dulces de más, tienen el crunch de los pedacitos de nuez, la untuosidad del dátíl y el toque ácido de los arándanos.

Yo les recomiendo que mejor usen los arándanos deshidratados en lugar de los naturales o congelados. Esto va a hacer que los quequitos les duren mucho más tiempo en lo que los terminan de consumir.

Me gusta compartir recetas que puedan hacer todos y sé que no muchos manejan el tema de estar alimentando masa madre para su panadería y por lo mismo no tendrían el «descarte» de esa masa madre como lo requiere esta receta. Este descarte no es más que lo que va sobrando de la masa madre cada vez que se toma una porción para alimentarla.

El uso del descarte de masa madre es opcional cuando sabes cómo sustituirlo en caso de no tener. El contenido del descarte, una vez medido es exactamente la mitad de harina y la mitad de agua. Por ejemplo, si se usa 1 taza de descarte y no tienes, agrega a la receta 1/2 taza de harina y 1/2 taza de agua. Esta versatilidad tiene, sin embargo, el sabor no hay manera de sustituirlo... ese «tanginess» o «zest» como dicen en inglés, ese toque «acidito» que sentimos en el paladar, solo se lo pueden dar las levaduras y bacterias ácido lácticas que están presentes en la masa madre.

La realidad es que esta receta siempre la he hecho con descarte de masa madre, porque siempre tengo, pero no hay absolutamente ningún cambio en el sabor básico y la textura, si se sustituye el descarte por harina y agua.

Recuerden que en repostería y panadería siempre es mejor pesar los ingredientes en lugar de medirlos. A veces de eso depende el éxito del resultado. En esta ocasión les dejo las cantidades en medidas y en gramos. Si no tienen báscula de cocina es buen momento para hacerse de una.

Ingredientes:

- ½ Taza o 113 gramos de agua.
- 1 ½ Taza o 259 gramos de dátiles picados finamente (pueden ser 150 gramos y sigue quedando bien)
- ¾ Taza o 149 gramos de azúcar.
- ½ Taza o 113 gramos u 8 cucharadas de mantequilla sin sal.
- 1 Cucharadita de vainilla.
- ¾ Taza o 74 gramos de arándanos (frescos, congelados o deshidratados).
- ½ Taza o 57 gramos de nueces picadas.
- 1 ½ Cucharadita de bicarbonato.



Quequitos de dátil y arándano

- ½ Cucharadita de sal.
- 2 Huevos grandes.

*Esta receta aplica para hacerse con descarte de masa madre. En dado caso la receta lleva los siguientes ingredientes:

- 1 Taza o 227 gramos de descarte de masa madre.
- 1 ¼ Taza o 149 gramos de harina de trigo blanca (todo uso).

*En caso de no tener descarte de masa madre, se cambia de la siguiente manera:

- 1 ¾ Tazas de harina de trigo blanca (todo uso).
- ½ Taza de agua.

Estos ingredientes (harina y agua) se agregarán en el momento que la receta indique que se incorpore el descarte de masa madre.

Procedimiento:

Precalentar el horno a 200°C o 400°F. Engrasar los moldes de quequitos o usar papelitos o manguitas de silicón.

En un sartén extendido poner a fuego medio el agua (la primera ½ taza), la mantequilla, el azúcar, la vainilla y los dátiles picados. Mover constantemente y dejar que suelte un hervor suave a que quede disuelta toda el azúcar.

Retirar del fuego, vaciar a un recipiente hondo y dejar enfriar un poco. Agregar los arándanos, las nueces, la sal y el bicarbonato de sodio. Batir los huevos con tenedor y agregarlos a la mezcla anterior, cuando ya esté más fría para que no se vayan a cocer. Mezclar bien.

* Incorporar el descarte de masa madre, mezclar y agregar la harina (1 ¼ tazas de harina).

O bien:

* Agregar la otra ½ taza de agua, mezclar y agregar la harina (1 ¾ tazas de harina).

Revolver muy bien y cuando toda la harina esté hidratada se procede a poner la mezcla para poner en los moldes de quequitos.

Se meten a hornear por 15 minutos aproximadamente. Checar con palillo a que ya estén listos.

¡BUEN PROVECHO!