

Recipe

Pudding Cake

Ingredients

- **1 ½ cup Oat flour**
- **1 tbsp Cinnamon**
- **1 tsp Cocoa powder**
- **1 cup Date paste**
 - **1 cup pitted dates**
 - **¾ cup water**
- **1 tsp Vanilla extract**
- **½ cup Extra oats if needed**
- **Extra water if needed**

Instructions

- **Put oat flour in a bowl**
- **Add cinnamon**
- **Add cocoa powder**
- **Mix until slightly brown**
- **Put aside to make date paste**
- **Put date paste in the bowl with the other ingredients**
- **Mix in vanilla extract**
- **Mix until soft and not clumpy**
- **Add water if needed**
- **If too wet add oats**
- **To serve, put in cupcake molds using small utensils**



Oat flour:

Blend oats until there are no lumps and so it is floury

Date paste:

Blend dates and water until creamy



Makes 6 servings

1 serving per cupcake liner

Receta

Pastel de Puddin

Ingredientes

- **1 ½ taza de harina de avena**
- **1 cucharada de canela**
- **1 cucharadita de cocoa en polvo**
- **1 taza de pasta de dátiles**
 - **1 taza de dátiles deshuesados**
 - **¾ taza de agua**
- **1 cucharadita de extracto de vainilla**
- **½ taza de avena extra si es necesario**
- **Agua extra si es necesario**

Instrucciones

Put oat flour in a bowl

- **Añade canela**
- **Añade cacao en polvo**
- **Mezclar hasta que se dore ligeramente**
- **Dejar a un lado para hacer pasta de dátiles**
- **Ponga la pasta de dátiles en el tazón con los otros ingredientes**
- **Mezclar en Vainilla**
- **Mezclar hasta que esté suave y no grumoso**
- **Añade agua si es necesario**
- **Si está demasiado mojado, agregue avena**
- **Para servir, pon moldes para cupcakes usando utensilios pequeños.**

Harina de Avena:

Mezcle la avena hasta que no queden grumos y así est enharina.

Pasta de Dátiles:

Mezclar los dátiles y el agua en una crema.



Hace 6 porciones

1 serving per cupcake liner

