

Briose cu dovleac



Va era dor de ceva retete cu dovleac?! ☐ Va spun, briosele astea cu dovleac sunt chiar fantastice...moi, zemoase, aromate! Si pe langa asta le-am mai si ornat cu crema minunata de la [rulada cu dovleac](#) asa ca nu cred ca va veti plictisi prea curand de ele!!!!

Ingrediente pentru 12 bucati:

Pentru aluatul de briose:

- 200 g pulpa de dovleac
- 100 g alune/migdale sau nuci
- 100 g zahar
- 150 g faina
- cate 1/2 lingurita scortisoara, nucsoara, ghimbir si cuisoare macinate
- 2 lingurite rase praf de copt
- un sfert de lingurita bicarbonat
- un praf de sare

- 1 ou mare
- 50 ml ulei
- 300 g lapte batut

Pentru glazura:

- 100 g zahar pudra
- 2 linguri suc de lamaie

!!! O alta idee de glazura, mai cremoasa: 100 g mascarpone+ 125 g branza Philadelphia+50 g zahar pudra+1 lingurita scortisoara

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit).

Pulpa de dovleac se taie cuburi si se fierbe cca. 10 minute (apa trebuie sa dea in clocot atunci cand puneti bucatile de dovleac). Nu se fierbe mai mult, pentru ca absoarbe prea multa apa si ingreneaaza aluatul. Se lasa apoi la scurs intr-o sita si se paseaza (eu am pus bucatile de dovleac la steamer si intr-adevar ies altfel, isi pastreaza fermitatea si aroma, dar daca nu aveti steamer e foarte ok si varianta „fiarta”).

Alunele se prajesc fara grasime si se macina (le puteti lasa si crude, nu e neaparat nevoie sa le prajiti). Intr-un castron se amesteca zaharul cu condimentele (eu am pus doar scortisoara □), praful de copt, bicarbonatul, faina, alunele macinate si piureul de dovleac.

In alt castron se bate usor oul; se adauga uleiul si laptele batut, se amesteca si se adauga la compozitia de dovleac. Se mai amesteca o data.

Se ung formele de briose, se pudreaza cu putin faina (sau se aseaza hartute speciale de muffins) si se introduce inaintea aluatului cu dovleac. Briosele se coc cca. 28 de minute (faceti proba scobitorii, ca sa fiti siguri). Se lasa sa se raceasca apoi in forme.

Pentru glazura simpla, de zahar pudra, se amesteca zaharul pudra cu

suc de lamaie si se glaseaza prajiturelele. Pentru cea cremoasa, se amesteca toate ingredientele enumerate mai sus.

Eu le-am ornat, dupa cum v-am spus mai sus, cu delicioasa crema de dovleac de la rulada:



Laura
Sava



V-am pastrat si voua cateva!!!! ☐

Laura Sava

