

Guguluf cu dovleac si ciocolata alba



Guguluf cu dovleac si ciocolata alba, aceasta este una dintre cele trei retete cu dovleac pe care le-am facut...intr-o singura zi!!! 0 zi dedicata in totalitate dovleacului, pe care il adoor! ☐

„Maratonul” ludailor (in Banat dovleac = ludaie ☐) a inceput, zic eu, promitator, cu aceasta **Prajitura cu dovleac si ciocolata** , pe care unii dintre voi se poate sa o fi incercat deja.

A urmat apoi guguluful de astazi (care este de fapt un chec, doar ca e copt intr-o forma speciala numita guguluf), si o **negresa rapida cu dovleac**, pe care abia astept sa v-o arat!!

Ultima reteta din dovleacul meu frumos a fost **turnata cu dovleac**, o reteta veche, pe care sunt sigura ca o stiti cu totii!

Am avut parte de-o zi plina si frumoasa, in care dovleacul a fost

vedeta!!! Un singur **dovleac** mi-a servit drept inspiratie pentru atat de multe bunatati!!

La finalul postarii veti gasi dovada :))

Ingrediente:

Compozitie guguluf:

- 150 g unt
- 100 g zahar brun
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- un praf de sare
- 4 oua mari
- 280 g dovleac copt, piure
- 220 g faina
- 35 g orez expandat (rondele)
- 1 plic praf de copt (10 g)

Decor:

- 200 g ciocolata alba
- scortisoara pudra

In plus:

- 15 g unt, pentru uns forma
- 10 g faina, pentru tapetat forma

Cum sa nu adori dovleacul?? Priviti ce culoare fantastica are! Iar de gust sa nu mai vorbim!!!



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Cuptorul se incalzeste la 180 grade C (foc potrivit). Forma de guguluf se unge bine de tot cu unt (untul sa fie moale), mai ales „inelul” interior. Se presara faina si se scutura forma, pentru ca faina sa acopere toata forma.

Pentru compozitia de guguluf, se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul brun si cel vanilat. Se adauga dovleacul copt, facut piure, si ouale impreuna cu praful de sare (cat luati cu trei degete). Compozitia, in stadiul asta, va arata ca taiata dar nu va ingrijorati, pentru ca dupa ce veti adauga faina, isi va reveni!

In continuare, deci, se adauga faina amestecata cu praful de copt si rondelele de orez expandat, rupte in bucatele mici.

Ideea asta cu rondelele de orez „crunchy” mi-a venit dupa ce mi-am amintit de **Prajitura cu ciocolata alba crocanta**.

Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita, se niveleaza si se da la copt pentru cca. 25-28 de minute. Faceti testul scobitorii, ca sa fiti siguri!

Cand e gata, se scoate si se lasa la racit:



Urmatorul pas e desprinderea blatului din forma: inainte de a rasturna forma pe un platou, cum vedeti mai jos in poza, va sfatuiesc sa „dezteleniti” putin blatul trecand cu lama unui cutit (pentru unt) pe marginea formei. Insistati si in jurul inelului..cu grija, insa ☐



Guguluful de dovleac, eliberat din forma :))



Pentru decorarea lui nu trebuie decat sa topiti la microunde sau la bain-marie ciocolata alba, rupta in bucatele, dupa care sa o lasati sa curga pe margine:



Pudrati cu scortisoara:



Laura
Sava

Si feliatii-l dupa plac!



Laura
Sava



V-am pastrat si voua o felie..si cativa ghiocei de la noi din gradina!!



Iar aici e masa mea din bucatarie, plina numai cu bunatati din dovleac!!! ☐



Sper sa va inspire si pe voi si sa le incercati pe toate...pe rand sau intr-o singura zi, cum am facut eu! ☐

Spor si pofta sa aveti!!!

Guguluf



Prieteni dragi, stiu ca a inceput postul Craciunului si ar fi fost frumos sa va aduc o reteta de post, dulce sau sarata, dar momentan nu pot sa va arat decat acest guguluf aromat si delicios. E ceva si asta, nu?! ☐

E un guguluf de iarna, cu aluat dospit si nuci, stafide, portocala. A iesit atat de bun, ca n-am mai apucat nici sa il pudrez!!!!

...iar in caz ca va intereseaza unul sarat, aveti aici o idee: **Guguluf cu jumari**. Extraordinar de bun!!!

Va pup si va promit sa revin cat de curand cu o reteta gustoasa de post. Pana atunci insa, va invit sa rasfoiti categoriile cu retete de post, de la antet.

Ingrediente:

Maia:

- 25 g drojdie proaspata sau 7 g drojdie uscata

- 1 lingurita zahar
- 2 lingurite lapte caldut

Aluat:

- 500 g faina
- un praf de sare
- 4 galbenusuri
- 120 g zahar
- 250 ml lapte caldut
- 150 g unt
- coaja rasa de la o lamaie
- 100 g stafide
- 50 g coaja de portocala confiata
- 50 g migdale sau nuci
- zahar pudra

In plus:

- 50 ml rom sau cateva picaturi de esenta de rom

Mod de preparare:

Toate ingredientele trebuie sa fie tinute la temperatura camerei, 1-2 ore. Stafidele se stropesc cu rom sau se amesteca cu 3-4 linguri apa, in care s-a picurat esenta de rom.

Pentru maia: amestecati drojdia de bere cu lingurita de zahar si laptele caldut. Presarati putina faina si lasati la dospit 10-15 minute intr-un loc cald, ferit de curenti.

Topiti untul si lasati-l sa se raceasca.

Cerneti faina intr-un vas mai mare si faceti o gropita la mijloc. Adaugati sarea, coaja de lamaie si maiaua, apoi adaugati galbenusurile batute cu zaharul si untul topit. Framantati usor, adaugand putin cate putin, laptele caldut.

Aluatul se framanta energic cateva minute, dupa care se lasa la dospit (acoperit cu un prosop de bucatarie) timp de 30-40 de minute sau pana devine de doua ori mai mare.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti forma de kuglof cu unt. Puteti aseza pe fundul ei, in fiecare santulet, cate o migdala sau stafida, daca vreti. Eu n-am mai pus ☐

Aluatul umed se mai framanta 5 minute pe planseta, pana devine destul de elastic si aerat. Se incorporeaza apoi stafidele, coaja de portocala taiata in bucatele si migdalele sau nucile tocate cu cutitul.

Aluatul se face apoi sul si se aseaza in tava sub forma de inel, unind bine capetele. Se mai lasa acoperit cca. 15 minute la dospit, apoi se coace cca. 35 de minute, sau pana cand o scobitoare infipta in aluat iese curata.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca bine in forma, apoi se rastoarna pe un platou. **Guguluful** se pudreaza cu zahar si se feliaza.





Foarte aromat si bun!!!!

Guguluf cu jumari



Guguluf cu jumari sau cum sa transformi un aluat dospit intr-o „painica” cu mult gust!!

V-am ispitit ieri cu niste **jumari de porc**, surprinse mai mult in joaca, sub lumina slaba a hotei, dar de care v-ati bucurat tare, asa ca astazi va aduc ceva si mai si, un guguluf cu jumari, un **cozonacel sarat** si pufos pe care sunt sigura ca, odata ce-l veti incerca, il veti reface ori de cate ori veti avea ocazia. Sau jumari ☐

De Craciun ar fi perfect!!

Ingrediente:

- 500 g faina
- o lingurita sare
- 35 g drojdie proaspata
- o lingura zahar
- 300 ml lapte cald
- 150 g unt topit
- un ou mare
- 100-120 g **jumari**
- 30 g miez de nuca, tocat mare

Mod de preparare:

Preparare aluat dospit:

Amestecati drojdia zdrobita cu zaharul si 5 linguri lapte (din cantitatea totala de lapte). Acoperiti si lasati sa creasca 10 minute, la cald (ferit de curenti de aer).

Separat, amestecati faina cu sarea. Faceti o gropita la mijloc si turnati maioua crescuta. Amestecati bine si mai lasati inca 10 minute la dospit.

Adaugati apoi untul topit, laptele si oul intreg. Framantati bine, apoi lasati sa creasca acoperit, la cald, pana ce isi dubleaza volumul (cca. 1 ora).

Coacere guguluf:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Taiati in bucatele jumarile (reci).

Framantati aluatul cu jumarile si nucile tocate cu cutitul si puneti-l in forma de guguluf unsa cu unt. Lasati-l sa creasca pana la marginea formei apoi coaceti cca. 50 de minute.

Se face testul scobitorii, pentru orice eventualitate.

Cand este gata, se lasa guguluful sa se raceasca bine (cca. 15

minute) si se rastoarna cu grija pe platou:



Se serveste caldut sau rece, e la fel de incredibil de pufos si bun!!!



Sectione □



Sfat: daca nu aveti forma de guguluf, folositi o forma mare de savarina sau chiar o tava de prajituri.

Guguluf cu cirese



Guguluf cu cirese!!

Daca nu ati incercat pana acum **checul meu simplu**, va trebui neaparat sa incercati aceasta varianta a lui cu fructe, in cazul meu, cu cirese.

Cel mai bun guguluf cu cirese pe care l-am mancat vreodata!!!

L-am preparat in forma de guguluf, fiindca nu am mai folosit-o de mult ☐, dar il puteti prepara in forma clasica de **chec** sau chiar intr-o forma intinsa de prajitura.

A iesit pufos si minunat!!!

Ingrediente:

- 2 oua mari
- o cana zahar
- 1/2 cana lapte
- 1/2 cana ulei
- 2 cani faina (pe trei sferturi pline)
- un plic praf de copt (10 g)
- 300 g cirese proaspete
- unt moale pentru tapetat forma
- zahar pudra pentru ornat

!!! Desigur, daca veti folosi 3 sau chiar 4 oua (nu mari), veti

obține un chec și mai pufoș.

Sfat: Folosiți aceeași cană pentru măsurarea ingredientelor. Eu am folosit una de 250 ml.

Mod de preparare:

Se încinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Intr-un bol incapator, se sparg ouale, întregi, și se adaugă zahărul. Se mixează timp de 1, 2 minute, după care se adaugă laptele și uleiul. Se adaugă făina cu praful de copt (cernute) și se amestecă totul foarte bine (dacă vreți ca blatul să fie mai fraged, adăugați 1 varf de cutit bicarbonat de sodiu). Se toarnă apoi jumătate de aluat în forma bine unsă cu unt, se presară cireșele (fără samburi) și se toarnă deasupra cealaltă jumătate de aluat. Se da forma la cuptor pentru cca. 20 minute și încă 20-25 de minute la foc mai mic (170 grade C).

Dacă coaceți prăjitura într-o formă întinsă, verificați dacă s-a copt după cca. 30 de minute, pentru că blatul se coace mai repede decât într-o formă adâncă!

Se lasă să se răcească în formă și se scoate cu mare grijă (dacă folosiți forma de guguluf), răsturnându-l pe un platou:

Laura
Sava



Laura Sava

Se feliaza apoi si se serveste ☐



Sa aveti pofta!!!



Bun de tot!!! ☐

Guguľuf cu mac



Guguluf cu mac!!

Acest guguluf cu mac a fost nu doar gustos, ci si taaare aratos!!!!!! ☐

Eu ador deserturile cu mac (**Saviecuta cu mac** sta marturie pentru asta) si nu ratez nicio reteta cu mac...care imi face cu ochiul! :))

Ingrediente pentru cca. 16 felii

Pentru aluat:

- 250 branza de vaci degresata
- 175 g unt
- 100 g zahar
- un plic praf oranjada
- un praf de sare
- 2 oua
- 400 g faina
- 3 lingurite praf de copt

Umplutura cu branza si mac:

- 125 ml lapte
- 75 g unt
- 250 g mac macinat
- 120 g zahar
- 250 g branza de vaci
- 2 galbenusuri
- 2 linguri gris
- 150 g ciocolata

Pentru garnitura:

- 150 g gem de caise
- 50 g fistic tocat

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Branza de vaci, neaparat degresata, fiindca altfel riscati sa compromiteti aluatul, se amesteca impreuna cu untul topit, zaharul, praful de oranjada, sarea si ouale:



Faina se amesteca cu praful de copt si se framanta:



Preparare crema:

Se dau in fiert untul si laptele:



Se adauga macul si se lasa sa se raceasca:



Se inglobeaza zaharul, branza de vaci, galbenusurile si grisul, pe care le-am adus laolalta, aici in poza:



Formare Guguluf:

Aluatul se întinde sub forma unui dreptunghi (40 x 30 cm)



Deasupra se rade ciocolata:



Umplutura se aseaza deasupra, lasandu-se o margine de 2 cm:



Se incinge cuptorul; foaia de aluat se ruleaza pe lungime:



...iar ruloul obtinut se aseaza, cu lipitura un jos, intr-o forma de guguluf unsa cu grasime si tapetata cu faina:



Coacere:

Se coace 60 de minute, pana se rumeneste. Daca se rumeneste prea devreme, se acopera cu hartie cerata...

Se lasa timp de cca. 10 minute sa se raceasca in forma, apoi se rastoarna cu grija pe un gratar de bucatarie, ca sa se raceasca complet:



Gemul se da prin sita si se unge cu el guguluful. In final se presara fistic.

Pentru voi □



Foarte, foarte gustos, pe placul marilor devoratori de mac. Merge de minune cu un pahar de lapte, la cina...si nu numai :))

P.S. E foarte important sa folositi o branza degresata la aluat, asa cum cere reteta, pentru ca altfel aluatul devine prea pufos, prea „gras” si se rupe usor...asa am patit eu (am cumparat branza de vaci grasa).

Guguluf cu cacao si chec cu ricotta



Astazi am pentru voi doua retete delicioase, guguluf cu cacao si chec cu ricotta. **Unul cu cacao** si **altul cu branza**, pentru ca toata lumea sa fie fericita! ☐

Eu, dupa cum se poate vedea mai jos, am facut portii duble :))
Sunt foarte gustoase, asa ca se topesc rapid!!! ☐





Ingrediente:

1. Colac cu cacao

- 300 g faina
- 280 g oua (4 oua)
- 200 g zahar
- 100 g unt
- 35 g cacao
- 50 ml lapte (cam 2 degete de lapte intr-un pahar obisnuit)
- un plic de praf de copt (10 g)

Mod de preparare:

Topiti untul timp de cateva secunde in microunde sau pe foc mic; lasati-l sa se raceasca.

Bateti spuma cu mixerul ouale cu zaharul, apoi adaugati putin cate putin faina amestecata cu cacaoa si praful de copt. Din cand in cand alternati untul topit si laptele.

Ungeti o forma de guguluf sau chec cu unt si tapetati-o cu faina; varsati compozitia in ea.

Dati la cuptor, la 180°C (foc potrivit) pentru vreo 35-40 de minute (faceti testul cu scobitoarea).



Ingrediente:

2. Chec cu ricotta

- 300 g ricotta, de vaca sau de oaie ori branza dulce
- 250 g zahar
- 3 oua
- 250 g faina

- 50 ml lapte
- un plic praf de copt (10 g)
- un pumn de picături de ciocolata (se pot înlocui cu stafide sau cu bucatele mici de rahat)

Mod de preparare:

Bateti spuma ouale cu zaharul iar separat bateti cu mixerul ricotta, dupa care cele doua compozitii se amesteca.

Adaugati faina, sarea si praful de copt.

Adaugati picaturile de ciocolata sau stafidele. Un sfat util pentru ca acestea sa nu cada la fundul compozitiei: puneti-le într-o pungă împreună cu 1 pumn de faina si apoi agitati bine punga □ ...de-abia dupa aceea adaugati-le la compozitie si amestecati usor.

Dati la cuptor, la 180°C (foc potrivit) pentru circa 40 de minute, iar cand e gata scoateti checul din forma si puneti-l pe un gratar sa se raceasca.



Retete preluate de la Adriana Nicoleta