

Negresa rapida cu dovleac si ciocolata neagra



Si iata negresa rapida cu dovleac si ciocolata neagra de care va spuneam acum cateva zile, la **Guguluful cu dovleac**, o negresa atat de „bogata”, cu textura umeda si gust intens de ciocolata, pe care as alege-o oricand in locul oricarei alte retete de negresa!! ...nimeni nu ar banui ca in ea se-ascunde o portie buna de dovleac si ca nu abunda-n ciocolata, ca alte negrese ☐

Un mare plus e faptul ca se face extrem de repede si de usor, cu ingrediente la indemana (o voi incerca si cu piure de dovleac de la congelator candva..) si ca se pastreaza foarte bine chiar si o saptamana, acoperita cu folie, bineinteles! Si tinuta la frigider, daca e vara!

Ce mai, e grozav de buna, dulce atat cat trebuie, iar stratul crocant de nuci de deasupra o completeaza de minune!! Sper s-o incercati si voi cat de curand!!

0 varianta la fel de atragatoare, vegana, gasiti aici: **Brownies cu glazura de lapte de cocos si ciocolata**

Ingrediente:

Negresa cu cacao:

- 250 g dovleac copt (piure)
- 3 oua mari
- 150 ml ulei
- 180 g faina
- 50 g cacao
- un praf de sare
- 2 lingurite praf de copt
- 100 g zahar brun

Glazura de ciocolata neagra:

- 120 g ciocolata neagra (minim 60% cacao)
- 35 ml smantana pentru frisca

Pentru ornat:

- 50 g nuci caju, tocate marunt

Detaliu 

Laura
Sava



Mod de preparare:

Incalziti mai intai cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt o forma de aproximativ 20 cm x 30 cm.

Amestecati apoi, intr-un bol incapator, piureul de dovleac, ouale si uleiul, cu ajutorul mixerului.

Intr-un alt bol puneti ingredientele uscate: faina, zaharul, praful de copt, cacaoa si praful de sare (cat luati cu 3 degete).

Amestecati cele doua compozitii cu o spatula sau cu mixerul, la viteza mica, dar nu insistati cu mixatul!

Turnati compozitia rezultata in forma, nivelati usor si dati la cuptor pentru cca. 28-30 de minute.

Negresa trebuie sa fie moale cand o scoateti!

Cand s-a racit, se acopera cu ciocolata neagra topita impreuna cu smantana pentru frisca:



...si se finalizeaza presarand un strat de nuci caju tocate cu cutitul sau la robot:



Negresa se taie in patrate mari si se savureaza..cel mai bine langa o cafea, cum fac eu mereu, chiar daca nu am mai surprins acum ceasca de cafea ☐



0 reteta reusita, pe care o voi reface cu placere ori de cate ori vom avea pofta de ciocolata...si dovleac :))





Laura
Sava