

Placinta de dovleac, de post



Laura Sava

Am numit aceasta reteta placinta de dovleac, de post, desi aduce mai mult a budinca □ , pentru ca nu contine lapte si nici oua. Am zarit-o cu ceva timp inainte de inceperea postului, aici: **Appon's Thai Food** ingredientele, dovleacul mai ales si nuca de cocos, atragandu-ma foarte :))

Am schimbat doar pe alocuri reteta originala, adica am adaugat atata zahar cat am crezut eu de cuviinta si am inlocuit faina de orez cu una simpla deoarece nu am gasit asa ceva nicaieri... Rezultatul e absolut incantator si va invit, daca mai aveti ratacit prin camera vreun **dovleac**, sa incercati aceasta minunatie, nu foarte dulce, insa aromata!!!!

Ingrediente:

- 450 g dovleac de placinta
- 220 g faina (de orez scrie in reteta originala)
- 220 ml lapte de cocos

- 200 g zahar
- un praf de sare
- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Dovleacul se cantareste, se curata de samburi si se decojeste (aici o sa depuneti un pic de efort ☹) dupa care se fierbe. Eu la aburi ca si-asa nu mi-am mai folosit de mult steamerul, hihi...sau in cateva linguri de apa, ca pe cartofi :)))



Tot atunci faceam si-o painica frantuzeasca din cartea masinii de paine, care a iesit minunat (am sa postez reteta), deci am avut o zi plina ☺



Furculita trebuie sa intre usor in pulpa dovleacului. Abia atunci e gata:



Coacere placinta:

Se incalzeste cuptorul , la foc domol (170 grade C). Eu am folosit o forma de tort cu diam. de 26 cm. si mi-a placut mult cum a iesit, subtirica, dar voi daca vreti o puteti face in orice alta forma.

In continuare, dovleacul fiert se zdrobeste cu furculita:



...si se amesteca cu restul ingredientelor:



Ma gandesc ca ar fi bine de stiut ca laptele de cocos la conserva este mai gros, mai compact la suprafata, ca un bulgare de zapada, asa ca ar fi bine sa folositi si-un pic de „lapte” care de obicei zace nepasator pe fundul conservei (cat de frumos va povestesc eu, nu-i asa?! ☐)

Fara sa mai bat campii...la final, compositia ar trebui sa arate cam asa, adica destul de fluida incat sa poata fi turnata:



Se introduce placinta in cuptorul incins pentru cca. 1 ora. Catre sfarsitul coacerii verificati cu o scobitoare daca centrul placintutei este copt. Stiti cum, da?! Daca scobitoarea iese curata, e gata, daca nu, mai tineti putin la cuptor, dar nu-l lasati mai mult de-o ora caci s-ar putea usca prea tare...

Mie mi-a iesit suuuper...si nici macar nu am tapetat forma cu hartie de copt fiindca am uitat ☐

Marginile astea, va spun, sunt delicioaseeeee!!!!!!



Ornare placinta:

Se presara deasupra nuca de cocos...ideal ar fi chiar imediat ce scoateti prajitura din cuptor, ca sa se imbibe, sa se lipeasca nitel de blat. Eu l-am „imbracat” a doua zi si mi-au cam fugit fulgii in toate directiile :))

...sau puteti sa ungeti suprafata ei cu gem sau dulceata (de caise cred ca ar merge de minune) si-atunci fulgii de cocos ar sta la locul lor:



Feliile incantatoare, pe care le asteptam cu totii, dar mai mult eu cu mami:



Consistentă este minunată, moale în interior și crispy la exterior
□ , cu o aromă inconfundabilă de dovleac!!!



Laura Sava



Doar sectiunea asta v-o mai arat si gata, promit! :))



Va servesc si pe voi, cu mare drag, cu o felie, sper, apetisanta.
Noi ne-am servit cu poftaaa!!!!!! ☐



Laura Sava