

Prajitura cu dovleac si mac



Nu va pot descrie in cuvinte cat de minunata este aceasta prajitura cu dovleac si mac pe care am facut-o in urma cu cateva zile...si care a disparut imediat ce am facut-o! ☐ Are doua dintre cele mai indragite ingrediente de pe lista mea cu bunatati: dovleac si mac, asa ca nu putea fi decat delicioasa!!!

E extraordinar de buna si simpla, dar pudrata cu putin zahar praf, vanilat ar fi si mai bine, e suuuper buna! :))

Ingrediente:

- 200 g unt
- 150 g zahar pudra (vanilat)
- 7 oua
- 100 g zahar brun

- 200 g mac macinat
- 300 g dovleac ras
- 100 g chefir sau iaurt
- 100 g faina
- 40 g amidon (sau tot faina)
- 1 lingurita scortisoara (pudra)
- 2 lingurite praf de copt

In plus:

- zahar pudra sau **crema Oreo**

!!! Noi am savurat-o si cu crema Oreo, de la delicioasele mele Oreo Cupcakes!

Un boboc de trandafir, nins, pentru voi ☺



Si sper ca la urmatoarea postare sa reusesc sa va arat si ghiociei care au crescut frumos de sub stratul subtire de zapada!

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 20 x 30cm.

Se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pudra pana se spumeaza usor. Se despart ouale iar galbenusurile se adauga, amestecand usor, in compozitia cu unt.

Separat, intr-un bol incapator, se bat albusurile cu zaharul brun pana se obtine o spuma tare (dar nu atat de tare ca pentru beza); se adauga macul macinat amestecat cu faina, praful de copt si scortisoara si se amesteca scurt. Se pune si dovleacul ras (pe razatoarea mare) impreuna cu compozitia de galbenusuri. La sfarsit, se adauga chefirul sau iaurtul, ori smantana acra. Se amesteca totul foarte bine, fara insa a exagera, iar compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza.

Prajitura se coace cca. 50 de minute (nu mai mult!), chiar daca vi se pare ca e inca umeda...pentru ca asa e ea, „zemoasa” si aromata!!!

□





