

Prajitura de post cu dovleac si nuci



Va spuneam acum cateva zile ca am ramas fara dovleac, si era absolut adevarat! Am facut aceasta Prajitura de post cu dovleac si nuci in aceeasi zi cu **checul de dovleac** ☐ ...si, pe langa asta, am mai facut si o placinta frageda cu dovleac, tot de post. Am dat gata un dovleac mare si frumos, din care altii s-ar fi „hranit” probabil o saptamana :)))

0 combinatie extraordinar de reusita: dovleac+nuca ☐

Ingrediente:

- 600 g dovleac copt
- 130 g zahar alb
- 80 g zahar brun

- 20 g zahar vanilat (2 pliculete)
- 150 ml ulei
- 350 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita bicarbonat de sodiu
- o lingurita scortisoara pudra
- 100 g nuci macinate
- 100 g migdale macinate
- 120 ml lapte vegetal (cocos, orez, migadele, soia, etc)

...si, daca va era dor de gradina noastra, unde ne refugiem imediat ce-apare soarele ☀ , v-am pregatit niste poze insorite si colorate cu flori, albine, iarba verde si carnoasa...si cu salcia mea iubita... Ce a mai ramas din ea, de fapt, un ciot pe care l-am transformat in recuzita pentru sedintele mele foto :))





Laura Sava



Laura Sava



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aprox. 20×30 cm.

Intr-un bol inalt, se bate uleiul cu zaharul, cu mixerul la viteza mica, pentru aproximativ 1 minut (daca nu aveti zahar brun, puneti doar alb). Dovleacul copt, si racit, se face piure cu ajutorul mixerului vertical, si se adauga in bol. Separat, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si pudra de scortisoara si se cern deasupra compozitiei cu dovleac. Se adauga apoi nucile si migdalele macinate (puteti folosi numai nuci sau numai migdale) si se amesteca totul, scurt, cu o spatula sau lingura de lemn. La final, se incorporeaza laptele vegetal. Aluatul se toarna in forma pregatita, se niveleaza si se pune la copt pentru 40-45 de minute.

Prajitura noastra de post, feliata in bucati potrivite, pe podium ☐

Laura
Sava



Laura Sava



Pentru voi, cu mare drag!!!!

