

Prajitura turnata cu dovleac



Imi place atat de mult **dovleacul**, incat nu pierd nicio ocazie de a-l savura!!! Crud, copt, fiert la aburi, in combinatie cu mere, il adoor, oricum ar fi! ☐ Din cauza asta, am facut astazi prajitura turnata cu dovleac, o prajitura cu dovleac minunata, urmand tiparul celei **cu mere** (aici e cea **de post**) si a celei **cu branza**.

Prajitura turnata este cea mai rapida si gustoasa prajitura din lume!!! Sper sa testati una din variantele ei prea gustoase ☐

Ingrediente:

Blat:

- 5 oua mari
- 150 g zahar
- 100 ml ulei
- 150 ml lapte

- 260 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 1 lingurita rasa bicarbonat de sodiu

Umplutura de dovleac:

- 600 g dovleac de placinta
- 6 linguri zahar
- 1 lingura scortisoara

Mod de preparare:

Pregatiti prima data umplutura: taiati dovleacul in bucati potrivite si curatati-l de coaja. Imi place la nebunie dovleacul crud, asa ca, la reteta asta, asa va ramane ☐

Dati-l apoi pe razatoarea mica si amestecati-l cu zaharul si pudra de scortisoara. Lasati sa stea cca. 1 ora, pentru ca dovleacul sa se inmoaie si sa lase putin sirop. Daca insa aveti rabdare, lasati dovleacul peste noapte in „sirop”.

A doua zi, incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati o forma de aprox. 25cm x 18cm cu hartie de copt (forma se poate unge cu ulei si se poate presara cu pesmet, dar nu mult, pentru ca pesmetul e sensibil la copt si tinde sa se arda).

Daca nu vreti ca prajitura sa fie atat de inalta, folositi una un pic mai mare, de cca. 30 cm. lungime/20 cm. latime.

Pentru aluat, bateti ouale cu zaharul, cu mixerul, 1-2 minute, la viteza maxima. Adaugati uleiul si laptele, urmate de faina cernuta impreuna cu praful de copt si bicarbonatul alimentar. Amestecati totul foarte bine.

Turnati jumatate din cantitatea de aluat (un pic mai mult de jumatate) in tava si nivelati. Puneti tava in cuptorul incins si lasati la copt 12 minute. Scoateti apoi tava si turnati, cat mai uniform, umplutura de dovleac.

Aluatul ramas se toarna peste stratul de dovleac (lasati aluatul sa curga, nu-l nivelati cu lingura) si se pune din nou la copt, pentru

cca. 35 de minute.

Lasati prajitura sa se raceasca in tava si serviti-o taiata in bucati potrivite, pudrate cu scortisoara sau zahar pudra. Ori cu ambele ☐





Delicioasa!!!



Poza veche, cu pesmet turnat in tava...varianta mai bronzata :))



Laura Sava