

Waffeln cu dovleac si sos de mere



Aceste Waffeln cu dovleac si sos de mere ni s-au parut nemaipomenite!!! Mai ales pentru ca anul acesta nu am ajuns sa fac **placinta cu dovleac**, pe care o adoram cu totii, asa ca ne-am bucurat tare mult de ele!!!

Vafe cu dovleac si sos de mere, cine nu ar vrea?! ☐ Mai ales ca ele, in sine, sunt deja delicioase :))

Am o intreaga colectie de **Waffeln sau Gauffre** pe blog, pe care va invit sa o rasfoiti!! Sigur, sigur gasiti ceva sa va placa! Si cu ocazia asta, mai incingeti un pic aparatul de **waffe**, care, mai mult ca sigur, sta stingher intr-un colt de bucatarie. ...cel putin, cam asta-i situatia la noi ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

Pentru vafe:

- 150 g pulpa de dovleac
- 100 g unt
- 5 oua
- 100 g zahar
- un praf de sare
- o lingurita scortisoara
- 200 g faina
- 100 g alune tocate (migdale sau fistic)
- 150 ml lapte
- 2 lingurite praf de copt
- 2 linguri zahar pudra

Pentru sosul de mere:

- 4-5 mere
- 1 canita apa
- 3 linguri zahar
- scortisoara pudra

Sfat: Le mai puteti servi cu **dulceata de dovleac**. Perfect!!!

Mod de preparare:

Asta a fost dovleacul care ne-a bucurat atata!!!



Laura Sava



Pentru waffeln, radeti pulpa de dovleac sau macinati-l la robot (varianta mea ☐)

Amestecati intr-un castron ouale cu zaharul, sarea si scortisoara.

Separat, amestecati faina cu alune si praf de copt; inglobati amestecul in compozitia de oua:



Laura Sava

Turnati laptele:



Topiti untul intr-o craticioara sau la microunde, apoi adaugati-l si „framantati” un aluat:



Laura Sava

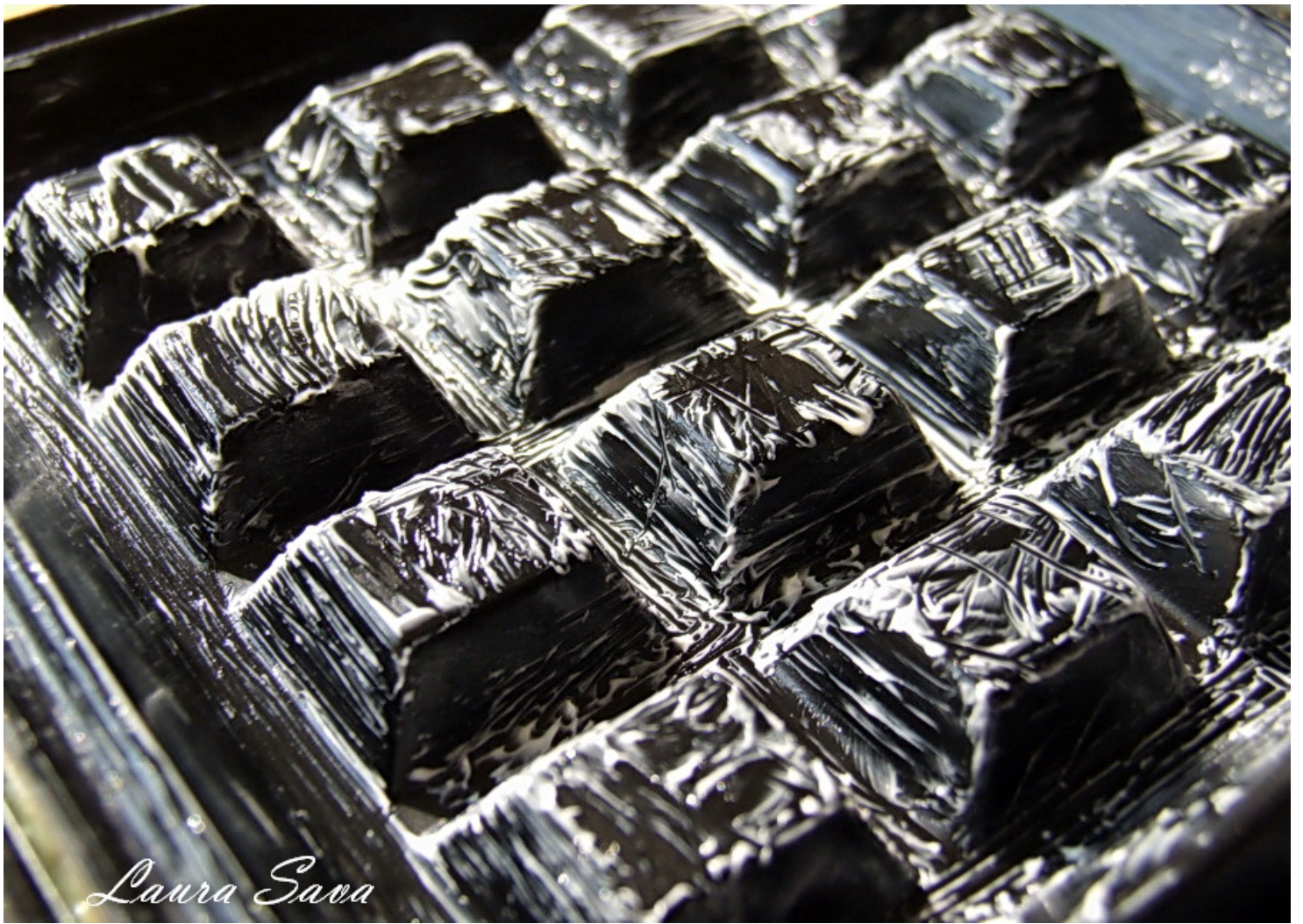
Adaugati apoi dovleacul ras:



Laura Sava



Incingeti presa pentru waffeln si ungeti-o cu putin unt topit, cu spatula de silicon:



Coaceti succesiv 12 napolitane, care se lasa sa se rumeneasca:



Înainte de servire, se pudrează cu zahăr și se servesc alături de sosul de mere compus din mere curățate de coajă, tăiate bucățele și puse, cu zahăr și canită de apă la fiert pentru câteva minute (să nu care cumva să uitați de scortisoară!!! ☐).

Sosul de mere îl puteți lăsa exact așa cum este sau puteți să bagați mixerul de mână în el, obținând astfel un delicios piure de mere.



Laura Sava