

Whoopie Pies de post cu dovleac si crema de caju



Whoopie Pies sunt niste fursecuri mai mari, niste prajiturele rotunde cu umplutura, pe care eu le-am inchipuit aici ca niste globuri de Craciun, ninse, si le-am numit Whoopie Pies de post cu dovleac si crema de caju...pentru ca exact asta contin! ☐

Sunt minunate si simple, fara crema, iar aluatul nici nu are nevoie de mixer, se poate face foarte usor cu mana, asa ca va invit sa le incercati cat de curand!!! Poate le faceti chiar astazi, dat fiind faptul ca maine e Sfantul Nicolae!

Va urez multa sanatate si bucurii o mie alaturi de cei dragi si, de ce nu, va urez sa savurati cu placere aceste **fursecuri de post**, pufoase in interior si putin crocante la exterior, care noua ne-au „imbatat” bucataria cu mirosul lor nemaipomenit!!!

Ingrediente pentru 25 de bucati:

Pentru aluatul de whoopies:

- 180 g dovleac crud (de placinta)
- 100 g ulei de cocos, presat la rece
- 80 g zahar pudra vanilat
- 180 g faina
- 1 lingurita praf de copt

In plus:

- o portie **crema de caju**
- 20-30 g fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Pentru aluatul acestor fursecuri, care se pregateste cu o seara inainte, daca e posibil (veti obtine cele mai pufoase prajiturele daca faceti asta!), se taie pulpa dovleacului, curatat de coaja si de seminte in prealabil, in bucatele; acestea se pun apoi la fiert in apa fierbinte si se lasa pana cand intra furculita usor in ele. In cca. 10-12 minute sunt gata! Se scurge dovleacul si se paseaza cu mixerul vertical sau se trec printr-o sita mai rara (le puteti si sfarama cu dintii unei furculite). Se lasa la racit.

In continuare, intr-un bol inalt, se amesteca uleiul de cocos, moale, cu zaharul pudra; se adauga apoi piureul de dovleac si se amesteca bine. Faina se amesteca cu praful de copt si se cern impreuna peste compozitia de dovleac. Se omogenizeaza aluatul (nu se amesteca excesiv) si se lasa la rece, acoperit, peste noapte. Daca nu reusiti sa faceti asta, lasati-l macar 30 de minute la frigider!

A doua zi, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza o forma mare (tava de la aragaz) cu hartie de copt.

Se iau din aluat, cu o lingura, gramajoare putin mai mari decat o nuca (un fursec ar fi aprox. o lingura mare) si se modeleaza sub

forma de bila in maini. Se aseaza la distanta unele de altele pentru ca vor creste la copt. Whoopies se coc intre 12-15 minute, nu mai mult, ca sa ramana pufoase!



Cand sunt caldute inca, se umplu cate doua cu crema de caju (aveti link mai sus), cate o lingurita plina la fiecare whoopie, iar marginile se trec prin nuca de cocos.

Eu le-am si presarat cu nuca de cocos, ca sa para ninse ☐

Au fost atat de bune!!!!

Laura Sava

