

Plăcintă cu Dovleac [STRATURI] Fără Aluat | Prăjitură de Brânză cu Dovleac



Plăcintă cu Dovleac [STRATURI] Fără Aluat | Prăjitură de Brânză cu Dovleac



Prajitura de branza cu dovleac e foarte gustoasa, are un gust deosebit de fin si aromat. Este o placere sa o mananci si sa o faci. Reteta este foarte simpla, ingredientele accesibile, iar gustul este divin.

Cremă de bostan pentru plăcintă:

- 4-5 kg bostan de copt (dovleac)
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 1/2 linguriță de scorțișoară
- coaja rasă de la o lămâie

Cremă de brânză pentru prăjitură:

- 1 kg brânză dulce de vaci (brânză scoaptă)

- 3 ouă întregi
- 150 g zahăr
- 2 g sare
- 2 pliculețe de zahăr vanilat/esență/extract de vanilie
- 30 g lapte praf
- 100 g făină (dacă compoziția este prea moale se mai adaugă făină, până la consistența dorită)
- 200 ml lapte
- 1 pliculeț praf de copt

1. Tăiați bostanul copt în jumătate și scoateți semințele. Puteți pune semințele deoparte pentru a le usca și a le folosi ulterior.



2. Dacă doriți, îndepărtați vițele din interiorul bostanului.

3. Într-un bol mai mare, combinați cele 3 ouă, vârful de sare, zahărul și zahărul vanilat.

4. Amestecați bine până când zahărul se topește.

5. Adăugați laptele praf (opțional) și amestecați din nou.



6. Încorporați făina treptat și amestecați până obțineți o compoziție omogenă.

7. Adăugați laptele (posibil să aveți nevoie de mai mult decât cei 100 ml) și praful de copt. Continuați să amestecați până compoziția devine similară cu smântâna lichidă.

8. Dacă doriți, puteți adăuga și puțină scorțișoară și coajă de lămâie pentru a aroma aluatul.

9. Într-o tavă acoperită cu folie de copt, turnați un polonic de compoziție albă, apoi unul de compoziție cu bostan. Continuați cu straturile până se termină compozițiile.



10. Bateți ușor tava pe masă pentru a obține o planitate.



11. Preîncălziți cuptorul la 180 de grade Celsius, cu

căldură de sus și de jos.

12. Coaceți plăcinta în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 35-40 de minute sau până când este coaptă și auriu-brună.
13. Verificați coacerea cu o scobitoare sau cuțit; acesta trebuie să iasă curat atunci când este introdus în mijlocul plăcintei.
14. Lăsați plăcinta să se răcească puțin înainte de a o tăia în bucăți.

