

Plăcintă de Mere cu Dovleac – Desert rapid și delicios, foarte delicios



Am pregătit o plăcintă de dovleac cu măr sau, dacă preferi, o plăcintă de măr cu dovleac. Indiferent de ordine, rezultatul este unul câștigător. A rezultat un desert excepțional, o prăjitură de dovleac cu măr deosebit de savuroasă, care se prepară foarte ușor. Puteți ajusta cantitatea de zahăr, scorțișoară sau alte ingrediente în funcție de preferințele proprii. De asemenea, asigurați-vă că verificați consistența aluatului și ajustați cantitatea de făină dacă este necesar.

Plăcintă de Mere cu Dovleac



Fiecare ingredient din această rețetă contribuie la crearea unui **desert rapid și delicios**, care cu siguranță te va face să ieși în evidență. Pentru a afla ingredientele necesare plăcintei de **măr cu dovleac** (sau invers), te invit să consulți descrierea de mai jos. De asemenea, pentru instrucțiuni detaliate despre cum să prepari acest desert rapid și delicios, această **prăjitură cu dovleac și măr**, te îndrum spre videoclipul atașat.

- 300 gr dovleac
- 300 gr măr ras, proaspăt sau de la borcan

- 220-250 gr făină de grâu
- 3 ouă
- 80 gr zahăr
- 70 gr unt topit
- 15 gr praf de copt
- 2 pliculețe zahăr vanilat (vanilinat)
- 3 gr sare
- 1/2 linguriță de scorțișoară pudră

1. Curățați dovleacul, îndepărtați semințele și dați-l pe răzătoarea mică pentru a obține 300-350g.



2. Într-un bol, bateți 3 ouă cu 80g de zahăr și 3g de sare până când amestecul devine asemănător unei maioneze.

3. Adăugați 70g de unt topit în amestecul de ouă și zahăr și amestecați bine.

4. Adăugați dovleacul ras în amestec și omogenizați.

5. Adăugați aproximativ 300g de măr conservat la amestec.



6. Puneți jumătate de linguriță de scorțișoară în amestec.

7. Adăugați treptat între 200 și 250g de făină și 15g de praf de copt și amestecați bine până se omogenizează.

8. Într-o tavă de copt cu fund detașabil, puneți o folie de teflon sau hârtie de copt și turnați compoziția în tavă.



9. Presărați puțin zahăr pe deasupra compoziției.

10. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180 de grade pentru aproximativ 40-50 de minute.

11. Scoateți plăcinta din cuptor și lăsați-o să se răcească pentru câteva minute.

12. Presărați zahăr pudră pe deasupra și serviți cu smântână sau înghețată.

