



reteta-video.ro

## Budinca de Dovleac

Cand ai un **dovleac** mare, mare si lipsa de idei ce sa faci cu el, cauti inspiratie. Si uite asa ajungi la reteta de **pumpkin flan** sau

**budinca de dovleac** din Cartea Regala de Bucate a Principesei Margareta. Asta pe langa ce era de la sine inteles ca o sa devina, adica o [supa crema de dovleac](#). La noi nu este atat de folosit in bucatarie, dar americanii au o adevarata pasiune pentru el. Il folosesc foarte mult in deserturi, pentru gustul sau dulceag. Noi cel mult pentru o **placinta cu dovleac**! Reteta americana de **flan cu dovleac** zice ca intai de toate trebuie sa pregatim un caramel, pe care sa-l punem fierbinte in vas, exact asa cum facem pentru crema de zahar ars. Cea pe care o recomanda Principesa Margareta este mult mai simpla si trece peste acest pas. Si bine face, caci astfel mai reducem din zahar. La gust si la textura chiar seamana cu crema de zahar ars, numai ca in mod clar e mult mai dietetica. Si mai aromata, pentru ca dovleacul se intelege de minune cu scortisoara, nucsoara, anasonul, cuisoarele sau ghimbirul. Nu are faina deloc, nu este o **tarta cu dovleac** in sensul ca nu are crusta crocanta si, desi aluatul pentru prajitura asta o sa vi se para foarte lichid, magia o sa se intample in cuptor. Eu am fiert dovleacul in lapte, dar puteti sa-l fierbeti si in apa sau chiar sa-l faceti la cuptor. O sa dureze ceva mai mult, insa **piureul de dovleac** va fi la fel de delicios. O sa vedeti ca este foarte simplu, asa cum trebuie sa fie o reteta de familie, si fara cine stie ce ingrediente sau procedee sofisticate. Doar o **prajitura cu dovleac placintar** delicioasa! In mod clar trebuie sa o incercati!

### **INGREDIENTE BUDINCA CU DOVLEAC (diametrul 24 cm)**

650 g de dovleac pentru placinta, curatat si taiat in cubulete

500 ml de lapte (sau apa)

4 oua

9 linguri cu zahar brun

200 ml de smantana dulce (sau de lapte)

2 lingurite cu scortisoara macinata

un sfert de lingurita cu nucsoara rasa

un cub de unt pentru uns tava

sare

### **MOD DE PREPARARE BUDINCA DE DOVLEAC (diametrul 24 cm)**

#### **PASUL 1**

Pregatim aragazul si o cratita in care turnam laptele. Punem bucatile de dovleac si le lasam sa fiarba cam 15 minute, acoperite de lichid, pana cand sunt moi.

#### **PASUL 2**

Scurgem bine dovleacul si il pasam cu o furculita pana cand obtinem un piure fin.

#### **PASUL 3**

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 4**

Ungem bine cu unt o forma cu diametrul de 24 cm si cu peretii detasabili, la baza careia aranjam hartie pentru copt.

#### **PASUL 5**

Pregatim un bol in care punem ouale, un sfert de lingurita cu sare si zaharul brun si mixam pana cand zaharul se topeste.

#### **PASUL 6**

Adaugam nucsoara, scortisoara si smantana dulce si mai batem pana la omogenizare.

#### **PASUL 7**

Punem piureul de dovleac racit si amestecam cu o spatula cat sa se combine.

#### **PASUL 8**

Turnam aluatul pentru prajitura in forma pregatita, pe care pentru a fi sigura ca nu curge eu am pus-o intr-o tava de cuptor.

#### **PASUL 9**

Introducem desertul in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 40 de minute.

#### **PASUL 10**

Cand trece testul scobitorii scoatem budinca din cuptor si o lasam sa se raceasca pana cand ajunge la temperatura camerei.

#### **PASUL 11**

Desfacem inelul detasabil si transferam flan-ul cu dovleac pe un platou.

#### **PASUL 12**

Servim cald sau rece, cu o ceasca de cafea sau un pahar cu lapte si un strop de frisca sau de smantana deasupra.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Budinca de Dovleac*.**

**POFTA BUNA!**