

Prajitura cu Dovleac si Glazura din Crema de Branza

Prajitura cu dovleac si glazura din crema de branza este genul de desert care iti aduce in casa arome de toamna si gust de turtă. Dacă îți place ca poți să-l combini cu acele mirodenii care te fac să visezi că stai tolanit la caldura atunci când afară e frig și urât. E ușor de făcut și nu durează prea mult timp să se pregătească, în așa fel încât până când se încălzește cuptorul, aluatul este gata. Și poți să-l faci fie sub formă de prăjituri, fie glazurate cu o **crema fina de branza** sau pur și simplu presarate cu zahăr pudră. Partea cea mai minunată, care îți umple casa cu aromă, este cea din interior, printre legume la cuptor, lângă friptura, în paste sau pur și simplu să-l savurăm cu miere și scortisoară. Iar dacă ai copt prea mult, poți înlocui-l cu mere. O să vă bucurați de aceeași prăjitură de casă, pufoasă, umedă și parfumată! Oricum gustul dovleacului e foarte bun, așa că știți! Deci, fugiți în piață, ca să găsiți dovleci plăcintari pe alocuri. Luați unul mic, luptați-vă cu el, tăiați-l, curățați-l de semințe și gătiți-l cu **dovleac și crema de branza!** E mai ceva ca un pumpkin spice latte!!! Să vă fie de folos!

INGREDIENTE PRAJITURA CU DOVLEAC SI GLAZURA DIN CREMA DE BRANZA

Pentru prajitura cu dovleac:

250 g de făină
4 ouă
200 g de zahăr brun
240 ml de ulei
200 g de piure de dovleac
o linguriță cu extract de vanilie
o jumătate de linguriță de cuisoare macinate
o jumătate de linguriță cu nucsoară rasă
o jumătate de linguriță cu pudră de ghimbir
o linguriță cu scortisoară macinată
un plic cu praf de copt
o jumătate de linguriță cu bicarbonat de sodiu

Pentru glazura de branza:

200 g de crema de branza
100 g de unt, cu minim 80% grăsime, la temperatura camerei
200 g de zahăr pudră
o linguriță cu extract de vanilie
sare
un cub de unt pentru uns tava

MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU DOVLEAC SI GLAZURA DIN CREMA DE BRANZA

PASUL 1

Încălzim cuptorul.

Peste făina punem nucsoara, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, cuisoarele, ghimbirul, scortisoara și un sfert de linguriță cu sare.

PASUL 2

Punem ouăle într-un castron incapator, împreună cu zahărul brun, și mixăm până când zahărul se topește și obținem o cremă aerată. Apoi mai mixăm până la incorporarea completă.

PASUL 3

Adăugăm amestecul de ingrediente uscate în 3 tranșe și mixăm de fiecare dată doar până la omogenizare.

PASUL 4

Turnăm aluatul pentru prăjitură cu dovleac într-o tavă cu dimensiunile de 25x35 cm în care am pus hârtie de copt, pe care am uns-o cu unt. Lăsați să se răcească complet în tavă așezată pe un gratar.

PASUL 5

Pregătim glazura – peste crema de branza punem untul, cu minim 80% grăsime și la temperatura camerei, și batem, întâi la viteza mică și apoi la viteza mare (dacă folosim o crema de branza nesarată) și zahărul pudră și mixăm, întâi la viteza mică și apoi o marim treptat. Batem la viteza mare până se omogenizează.

PASUL 6

Scoatem prăjitură cu dovleac rece din tavă, punem deasupra ei glazura de branza și o întindem uniform pe toată suprafața. Dacă mai rămasă glazură, o putem păstra 2 zile în frigider.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Prajitura cu Dovleac si Glazura din Crema de Branza**.

POFTA BUNA!

