



Plăcintă cu dovleac

Pași: 3

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1 pachet	foi de plăcintă	500 g	dovleac congelat
150 g	zahăr	100 g	unt
3	ouă	100 g	smântână
50 g	făină	5 g	scorțișoară
10 g	extract de vanilie	5 g	sare

Mod de preparare

Aromată, ușor dulce și aburindă, plăcinta cu dovleac este desertul perfect pentru zilele de toamnă. Aroma dovleacului proaspăt și a scorțișoarei îți aduc în casă căldură și confort. Cu foi de plăcintă subțiri și crocante, această rețetă clasică, reinterpretată de Chef Cristian Dumitru, combină simplitatea ingredientelor tradiționale cu un gust bogat și aromat. Dovleacul dulce și catifelat, amestecat cu unt topit, smântână și ouă, se așază pe straturi de foi de plăcintă unse generos cu unt, oferind un contrast perfect între umplutura moale și crusta aurie și crocantă.

Această plăcintă cu dovleac este ideală pentru a fi servită caldă, alături de o cafea sau un ceai aromat. Fie că vrei să îți surprinzi familia cu un desert tradițional sau îți dorești să aduci în bucătărie savoarea toamnei, această rețetă este alegerea perfectă. Încearcă plăcinta cu dovleac și bucură-te de un desert ce îmbină armonios gustul dulce și aromat al dovleacului cu foile crocante de plăcintă!

1. Se decogelează dovleacul în bolul Cecotec și se procesează timp de 10 secunde la viteza 5, până când se obține o pastă fină. Se adaugă zahărul, untul topit, ouăle, smântâna, făina, scorțișoara, extractul de vanilie și sarea. Se amestecă totul timp de 20 de secunde la viteză 4-5, până când compoziția este omogenă.
2. Se preîncălzește cuptorul la 180°C, se unge o tavă de copt cu puțin unt, se pune o foaie de plăcintă în tavă și se unge cu unt topit. Se așază și următoarele foi, ungându-le pe fiecare cu unt, până se folosesc jumătate din foi. Se toarnă compoziția de dovleac peste foile din tavă, se nivelează uniform și se așază restul foilor de plăcintă deasupra compoziției, ungând fiecare foaie cu unt, la fel ca la baza plăcintei. Se unge și ultima foaie cu unt, iar dacă se dorește, se poate presăra puțin zahăr deasupra pentru o crustă caramelizată.
3. Se pune plăcinta în cuptorul preîncălzit și se coace timp de 40-45 de minute sau până când plăcinta este aurie și crocantă. Se lasă plăcinta să se răcească puțin înainte de a o tăia.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Cristian Dumitru

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Plăcintă cu dovleac

Stand 21.10.2024