

Briose cu dovleac

written by Andreea



Sunt exceptionale! Atat pot sa va spun despre ele. Sunt pufoase, usoare si cu un usor gust de dovleac. Va spun cu mana pe inima ca sotul meu, care nu sufera dovleacul, a mancat cu mare placere. Dar ce e mai amuzant, e faptul ca nici macar nu a stiut ca aceste briose contin dovleac! ☐

Pentru 14-16 bucati:

Am folosit:

200 g faina

200 g dovleac crud

150 g zahar

100 g unt

2 oua

150 g iaurt

1 plic praf de copt

1 plic zahar vanilat

1 lingurita scortisoara

1 praf de sare

Incingem cuptorul la 175 grade C.

Curatam dovleacul, il dam pe razatoarea mare si il amestecam cu 100 g de zahar.



il punem pe foc si il calim pana tot sucul lasat scade, obtinem consistenta unui gem



peste el adaugam scortisoara si zaharul vanilat, amestecam si il lasam la racit



Intr-un castron batem spuma untul la temperatura camerei cu restul de zahar pana obtinem o crema pufoasa,



dupa care adaugam pe rand ouale



adaugam apoi faina amestecata cu sarea si praful de copt



apoi dovleacul pregatit inainte si racit si amestecam bine



incorporam usor de tot iaurtul



obtinem un aluat ca o crema consistenta cu o culoare deosebita. Punem hartiute speciale pentru copt in tava de briose si le umplem 3 sferturi cu compozitia obtinuta.



Le dam la cuptor pentru 20-25 de minute, in functie de puterea cuptorului, dupa ce sunt gata, le lasam sa se raceasca complet.



Se pot orna cu zahar pudra si scortisoara
Delicioase!



perfecte langa o ceasca de cafea sau un pahar de iaurt



Iata si sectiunea



se mentin pufoase chiar si 3 zile



Enjoy!