

Covrigei dulci cu dovleac

written by Andreea



De cand a lansat Kadia concursul ei Bostani pe toate fronturile, ochiul meu vede numai dovleac, iar mintea mea se gandeste incontinuu ce trznai cu dovleac sa mai creeze. O adevarata provocare! Idei sunt multe si bune, insa cand sa ai timp sa le postezi pe toate si cand sa le faci poze cat de cat dragute? ☐ Asa ca am sa ma limitez la cateva, sper sa apuc sa mai postez macar una-doua in afara de aceasta. Despre acesti covrigei ce sa va spun? Miros a sarbatoare de iarna! ☐ Deci, daca vreti, puteti sa-i incercati zilele acestea, dupa care sa tineti minte reteta si sa va apucati de facut acesti covrigei de Craciun, sa zicem :).

Avem nevoie de:

500 g faina

150g unt (82%) rece

200 g pulpa dovleac

100 g zahar alb

1 ou

3 linguri smantana grasa (20%)

5 g drojdie uscata

2 linguri lapte

1 portocala

1 varf lingurita sare

1/2 lingurita scortisoara

2 lingurite zahar vanilat

Radeti pe razatoarea cu ochiuri mari dovleacul si puneti-l intr-o cratita la calit impreuna cu zaharul. Spalati bine de tot portocala, radeti coaja (pastrati-o pentru mai tarziu), stoarceti sucul si turnati-l peste dovleac si zahar. Lasati sa se caleasca bine dovleacul pana ce se transforma intr-un piure

fin.



Lasati piureul de dolveac sa se raceasca intr-un castron



dizolvati drojdia uscata in cele 2 linguri de lapte si lasati-o sa actioneze pentru 15 minute.



direct pe masa de lucru cerneti faina amestecata cu sarea, faceti o gropita in mijlocul ei dupa care radeti untul rece, amestecati repede mixtura pana obtineti niste firmituri de aluat de marimea bobului de mazare. Adaugati apoi drojdia crescuta, zaharul vanilat, scortisoara, coaja de portocala, oul, smantana, si piureul de dovleac.



formati o biluta de aluat pe o acoperiti cu un prosop curat de bucatarie. Lasati aluatul sa isi dubleze volumul circa o ora.



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 1 cm



si cu ajutorul formei taiati covrigeii



puneti covrigeii intr-o tava de cuptor acoperita cu hartie de copt. Dati covrigeii la cuptor pentru 15 minute, pana ce baza lor este putin aramie.



cat sunt calzi inca, pudrati covrigeii cu zahar pudra
amestecat cu scortisoara



lasati sa se raceasca si purcedeti la atac! ☐



veti simti arome minunate de dovleac, scortisoara, sa mai...



arome de Craciun!



si de sarbatoare!



Sper sa va placa!



Enjoy!