

# Prajiturele cu lapte de cocos și dovleac

written by Andreea



Prajiturelele pe care vi le arat astazi imi trezesc niste amintiri tare placute! Prima data le-am gustat in China, atunci cand eram la facultate la cursuri. Profesorul nostru chinez a venit intr-o zi cu ideea sa facem o ora de curs despre gastronomie. Cerinta sa era ca fiecare dintre noi sa aduca si sa prezinte cate un preparat culinar traditional si usor de facut, din tara de unde provine. Eu m-as fi prezentat cu o fasole batuta, sa fi stat sa fiarba si sa paseze atata fasole pentru 25 de studenti? In ar fi fost devastatoare pentru toata clasa :), asa ca am mers pe varianta mai sigura, salata de vinete. Colegii japonezi au venit cu sushi, cei coreeni au venit cu kimchi, iar colegii indonezieni au venit cu niste dulcetrii delicate, frumoase foc si delicioase! Atunci am aflat ca aceste *kue talam* sunt niste prajiturele traditionale din Indonezia care se servesc la ceas de sarbatoare si ca sunt fierte in aburi. Ele au la baza lapte de cocos gros si consistent, faina de orez, faina de tapioca si frunze de pandan. Dar la fel de bine se pot face si cu un soi de dovleac. Atunci cand le-am gustat, mi s-au parut cam lipicioase si ciudate la consistenta, dar cu timpul au inceput sa-mi placa din ce in ce mai mult. Le-am asociat cu o budinca cu gust de dovleac si lapte de cocos. Acum imi plac la nebunie!

Atunci cand am primit produsele Shan'shi, am descoperit si laptele de cocos, bun, cu o consistenta densa si cremoasa, exact cum imi trebuia mie la aceste prajiturele.



Este o reteta simpla, fara gluten, dar spectaculoasa.

Ingrediente:

*pentru primul strat:*

200 g pulpa de dovleac  
165 ml lapte de cocos Shan'shi  
100 g zahar  
50 g faina de tapioca  
50 g faina de orez  
2 oua

*pentru al doilea strat:*

200 ml lapte de cocos Shan'shi  
75 g zahar  
50 g faina de orez  
1 lingurita extract de vanilie

*in plus:*

2 lingurite ulei vegetal  
menta proaspata



Mai intai curatam de coaja dovleacul, il taiem in bucatele si il punem sa se fiarba la aburi pana se inmoaie complet. Operatiunea aceasta dureaza in jur de 20-25 de minute, depinde de cat de mari sunt bucatile de dovleac. Va sfatuiesc sa fierbeti dovleacul in aburi, nu in apa si nici sa-l coaceti. Fiert in aburi, dovleacul va capata o consistenta matasoasa si isi va pastra culoarea frumoasa portocalie. Lasam dovleacul sa se raceasca complet.



Intr-un blender punem dovleacul racit, laptele de cocos, ouale, zaharul, faina de tapioca si faina de orez. Pornim blenderul pentru cateva secunde, pana obtinem o compozitie lichida si fina, fara cocoloase sau bucatele de dovleac.



Ungem cu ulei niste vase rezistente la temperaturi inalte. Eu am avut aceste mici boluri. Puteti folosi cescute de portelan, sau chiar forme de ramekine. Dar nu va sfatuiesc sa folositi

vase de plastic.



Umplem pe jumătate formele cu compoziția de dovleac, le punem în vase de baie marină, le acoperim cu un capac învelit în prosop și le lășăm pe foc mic timp de 10-12 minute, până când compoziția începe să se închege și să devină fermă. Pentru baie marină eu am avut aceste steamere de bambus. Dacă nu aveți acest tip de steamere, le puteți pune în aparate speciale pentru gătit cu aburi, sau pur și simplu puneți vasele de ceramică într-o cratită, turnați apă clocotită pe lângă vase, astfel încât apa să ajungă până la jumătatea vaselor. Acoperiți cratita cu un capac învelit în prosop și lăsați la foc mic. Capacul învelit în prosop va împiedica picăturile de apă formate de condens să ajungă în vasele cu prăjiturele.



Pregătim compoziția de lapte de cocos: într-un vas turnăm laptele de cocos, adăugăm făina de orez, zahărul și extractul de vanilie și amestecăm bine. Turnăm compoziția în vasele cu amestecul de dovleac și continuăm fierberea lor pentru încă 7-8 minute.



Lășăm formele umplute să se răcească complet, le dam la frigider pentru o oră, după care le putem servi. Pentru un aspect mai frumos, le putem scoate din forme. Trecem fiecare vas prin apă fierbinte, după care cu o mișcare fermă rasturnăm vasul, astfel încât să obținem o prăjiturică întreagă. E posibil ca nu toate prăjiturele să se scoată din forme, depinde mult de făina de tapioca și cea de orez.



Le putem garnisi cu frunze de mentă proaspătă



Fine și delicate



O să vă plăcă!



Aventura Shan'shi continua! ☐