

# Prajitura cu dovleac si nuci

written by Andreea



Prajitura cu dovleac si nuci este cea mai buna prajitura de toamna pe care ati putea sa o faceti. Aromele calde de dovleac, scortisoara si cuisoare fac ca aceasta prajitura sa fie una speciala si delicioasa. In plus, am optat pentru nuci coapte pentru ca dau o nota crocanta prajiturii si o aroma in plus. La gust o sa va aduca aminte de Carrot cake-tortul cu morcovi, doar ca va avea un gust mult mai bun! Dovleacul face ca prajitura aceasta sa se pastreze moale mai mult timp.

Din categoria dovleac, mai puteti gasi pe blog niste delicioase chifle cu dovleac, hummus cu dovleac copt, sau renumita invartita cu dovleac. Tot aici gasiti si niste covrigei dulci cu dovleac.

Dupa cum am mai spus si cand am pregatit si prajitura cu lamaie si afine, forma de guguluf chiar nu conteaza. Insa trebuie sa recunoasteti ca are si un aspect frumos daca o coaceti in aceasta forma de guguluf. Eu am avut de fapt doua forme mai mici de guguluf, dar voi puteti coace prajitura intr-o forma mai mare daca aveti forma de guguluf. Daca nu aveti forma din aceasta, puteti face in forma de chec, forma rotunda de tort sau direct in tava patrata.

- Ingrediente:
- 300 g piure dovleac copt
- 150 g zahar brun
- 100 g unt moale
- 3 oua mari
- 50 ml ulei
- coaja rasa de la 1 portocala

- 320g faina alba
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita scortisoara
- 1 lingurita cuisoare
- 10 g praf de copt
- 1 varf lingurita sare
- 250 g nuci prajite
  
- *pentru topping:*
- 150 g ciocolata alba
- 1 lingurita ulei
- nuci prajite si tocate

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Treaba cu coptul nucilor este pur optionala, dar eu va sfatuiesc sa faceti micul asta detaliu pentru ca in prajitura, nucile deja coapte vor da un gust mult mai placut! Lasati deci nucile sa se raceasca, dupa care tocati-le grosier.



Prajitura cu dovleac si nuci

Intr-un castron amestecati faina impreuna cu zaharul vanilat, scortisoara, cuisoarele, sarea si praful de copt si lasati castronul deoparte.

Intr-un alt castron amestecati untul cu zaharul si uleiul pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati pe rand ouale amestecand foarte bine dupa fiecare ou. Adaugati piureul de dovleac si coaja de portocala si amestecati bine. Incorporati amestecul de faina si condimente. La sfarsit adaugati nucile prajite si tocate si amestecati bine pentru ultima data.



Prajitura cu dovleac si nuci

Puneti compozitia intr-o forma de guguluf bine unsa cu unt si tapetata cu faina. Sau intr-o tava acoperita cu hartie de copt.

Dati prajitura la cuptorul incins pentru 50-60 minute. Neaparat faceti testul scobitorii. Este o prajitura mai densa si trebuie sa o verificati daca este coapta complet ca nu cumva sa ramana cruda la interior.



Prajitura cu dovleac si nuci

Scoateti guguluful din cuptor, lasati-l sa se raceasca 15 minute in forma, apoi scoateti-l din forma pe un gratar de bucatarie. Lasati-l sa se raceasca complet.



Prajitura cu dovleac si nuci

Pentru topping: topiti la bain marin ciocolata alba impreuna cu uleiul, amestecati bine. Turnati peste prajitura rece si presarati nucile tocate. Serviti dupa ce ciocolata s-a intarit.



Prajitura cu dovleac si nuci

Pofta buna!