

Placinta cu dovleac

Tarte à la citrouille

Ingrediente:

Foi

15 linguri de *apa minerala* (225 ml)

15 linguri de *faina* cu varf (425 g)

7 linguri de *ulei*

Ingrédients:

Feuilles

15 cuillères à soupe d'eau minérale (225 ml)

15 cuillères à soupe bombées de farine (425 g)

7 cuillères à soupe d'huile

Umplutura

1 kg dovleac

8-10 linguri de *zahar*

1 ligurita *scortisoara*

1 plic *zahar vanilat*

ulei si faina pentru tapetat tava

Remplissage

1 citrouille kg

8 à 10 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à café de cannelle

1 sachet de sucre vanillé

Huile et la farine saupoudrée pan

Mod de preparare

Préparation

Foile

Se face aluatul din *apa minerala*, *faina* si *ulei*. Se lasa sa se odihneasca pana radeti dovleacul.

Umplutura

Se rade *dovleacul* si se amesteca intr-un castron cu *zaharul* si *scortisoara*.

Feuilles

Il rend la pâte de l'eau minérale, de la farine et l'huile. Laisser reposer jusqu'à rir de citrouille.

Remplissage

Frottez la citrouille et mélanger dans un bol avec le sucre et la cannelle.

- Se tapeteaza masa de lucru cu faina. Se imparte aluatul in 2 parti egale. Se intinde prima foaie de lungimea tavii de aragaz. Se pune pe ea jumatate din dovleac si ruleaza, avand grija sa o inchideti la capete. Se unge tava cu *ulei* si tapeteaza cu *faina*. Se intinde a doua foaie urmand aceleasi procedee.
- Manteau de table de travail avec de la farine. Diviser la pâte en deux parties égales. Il s'étend sur la longueur de la casserole première feuille de la cuisinière. Placer la moitié de la citrouille et l'exécuter, en prenant soin de le fermer aux deux extrémités. Plateau à graisse avec de l'huile et les enrober de farine. Posez la deuxième feuille suivant les mêmes procédures.





- Se pun in tava si se coc la 350°F 45-55 de minute. Se poate pudra cu zahar pudra amestecat cu zahar vanilat. Se taie a doua zi. Se pastreaza la frigider sau la temperatura camerei.
- Place dans le moule et cuire au four à 350 ° F 45-55 minutes. Il peut être réduit en poudre avec le sucre en poudre mélangé à du sucre vanillé. Coupe à deux jours. Conserver au réfrigérateur ou à température ambiante.



dana2dor.blogspot.com

dana2dor.blogspot.com



Pofta buna!

Bon appétit!