



Umplutura

„Crema de Dovleac”

by
Ludmila Casian

INGREDIENTE

400g Dovleac curățit
50g Unt
100g Zahăr
1g Scorțișoară
7g Amidon (+10g Apa)

PROCES

- Dovleacul curățit de semințe și coajă, îl vom tăia cubulețe;
- Între timp punem într-o cratiță untul la foc, când acesta se va topi, adăugăm dovleacul tăiat;
- Călim dovleacul în unt până acesta își schimbă ușor culoarea și devine ușor moale; Nu uităm să amestecăm din când în când. Mie mi-a luat în jur de 8 minute;
- Adăugăm zahărul, amestecăm încet și lăsăm la foc mic până compoziția se îngroașă;
- Adăugăm un pic de scorțișoară sau nucșoară, după care adăugăm amidonul hidratat;
- Amestecăm bine până se îngroașă compoziția;
- Oprim focul și lăsăm să se răcească complet;

Poftă Bună!