Plăcintă cu dovleac

Timp de preparare: 45 minute pregătire + 45 minute coacere

Porții: 8 persoane

Nivel: ușor



INGREDIENTE (pentru 8 persoane)

- 500 g dovleac
- 4 ouă
- 125 g Zusto
- 100 ml ulei de cocos
- 150 g făină de ovăz
- 1 plic praf de copt
- un vârf de sare
- 150 g Zusto Granola cu măr și scorțișoară

METODĂ DE PREPARARE

1. Tăiați dovleacul în bucăți.
2. Coaceți până se înmoaie. În mod normal, durează aproximativ 15 minute, dar asta depinde de dimensiunea bucăților de dovleac și de tipul de dovleac. Cel mai bine este să verificați întotdeauna înțepând cu o furculiță.
3. Lăsați dovleacul să se răcească puțin.
4. Faceți piure dovleacul fiert.
5. Bateți ușor ouăle cu Zùsto.
6. Adăugați uleiul de cocos, făina de ovăz, plicul de praf de copt și un praf de sare la amestecul de ouă și amestecați.
7. Adăugați Granola.
8. La sfârșit, adăugați dovleacul în piure.
9. Amestecați bine.
10. Turnați acest amestec într-o tavă și coaceți la cuptor la 180°C timp de 45 de minute.

Bucurați-vă!

https://zusto.ro/placinta-cu-dovleac/