

# Plăcintă vegană cu dovleac, fără coacere

Plăcintă gustoasă, fără coacere

16 porții



grad de dificultate ridicat



up to 150 Min.



## Ingrediente:

### Pentru blat:

Blender  
Cuțit  
Blat de bucătărie, de tocat  
Tavă de copt rotundă cu margine detașabilă (diametru de 21 cm)  
Hârtie de copt  
Frigider  
Răzătoare  
Bol  
Oală  
Congelator  
150 g curmale uscate, fără sămburi  
90 g nuci  
90 g semințe de dovleac

### Pentru amestecul de dovleac:

200 g dovleci Hokkaido  
150 g nuci Caju  
500 ml suc de portocale fără zahăr adăugat  
1 linguriță extract de vanilie (alternativ se poate folosi pulpa de la un baton de vanilie)  
120 ml sirop de arțar  
1 linguriță scorțișoară  
1 priză sare  
60 ml ulei de nucă de cocos

### Pentru decorare:

portocală  
semințe de dovleac tocate (10 buc)

## 1 Blat:

Pentru blat, se mărunțesc nucile și semințele de dovleac într-un blender. Curmalele se taie fin și se adaugă peste nucile și semințele de dovleac, apoi se amestecă în blender până ce se obține un amestec consistent. Se tapetează tava de copt cu hârtie de copt, apoi se întinde amestecul de nuci în tavă și se introduce în frigider pentru circa 20 de minute.

## 2 Amestecul de dovleac:

Pentru amestecul de dovleac, se spală dovleacul, se lasă să se usuce, se taie în bucăți mari și apoi se dă pe răzătoare. Se pun într-o oală sucul de portocale, nucile caju și dovleacul răzuit, apoi amestecul se dă în fiert. Se lasă să se răcească circa 30 de minute. Se amestecă din când în când.

## 3 Preparare:

Se toarnă amestecul fiert și răcit în blender împreună cu extractul de vanilie, siropul de arțar, scorțișoara, sarea și uleiul de nucă de cocos. Se amestecă la viteză maximă timp de circa 1 minut. Amestecul de dovleac astfel obținut se toarnă peste blat și se nivelează. Prăjitura se pune în frigider pentru circa 120 de minute.

#### 4 Decorare:

Se decojește portocala și se îndepărtează complet pulpa albă. Se desface în fileturi. Se scoate prăjitura din frigider cam cu circa 20 de minute înainte de servire și se decorează cu fileturile de portocale și cu semințele de dovleac.

#### Tip from the Test Kitchen

- Când desfaceți fileturile de portocala, tăiați coaja în fâșii și curățați pulpa cu un cuțit ascuțit. Folosiți cuțitul pentru a desface fileturile de portocală.