

Plăcintă cu dovleac



Întâi amesteci în mixerul de la robot **1½ căni de făină** cu **1 linguriță de sare**, **1 lingură de zahăr**, **1 vanilie** și **1 pachet de unt** rece, tăiat în bucăți. Adugi la asta și vreo **3-4 linguri de apă rece**. Mătrășești totul până se adună un gogoloi de aluat din care faci o foaie rotundă cu care tapetezi o formă de tartă. O dai la frigider deocamdată.

Coci la 200°C dovleacul tăiat în bucăți mari, cu tot cu coajă, până se înmoaie. Lași un pic la răcorit, jumulești coaja și roboțești preț de **2 căni de miez**. Mai arunci în vasul robotului, peste dovleac, **3-4 ouă**, **1 pahar de smântână sau iaurt grecesc**, **1 pahar de zahăr** și **1 pahar de miere**, **1 lingură cu condiment de iarnă** (pe care îl prepari în râșnița de cafea, amestecând, în proporții egale, **scorțișoară**, **cuișoare**, **nucșoară**, **cardamom sau anason**, **coriandru**, **ghimbir** și **puțin piper** – toate măcinate).

Scoți forma cu aluatul de la frigider, acoperi aluatul cu o folie de aluminiu și torni deasupra niște greutateți (boabe de fasole sau de năut, de exemplu – trebuie să nu permită aluatului să se umfle, ca să-l poți umple ulterior). Coci coaja asta cu greutatețile pe ea timp de vreo 15 minute la 220°C, în jumătatea de jos a cuptorului. O scoți apoi, iei folia cu greutateți din formă și reduci temperatura la 190°C, timp în care umpli coaja cu crema de dovleac.

Plăcinta se coace cam o oră, ca să fie coaptă și-n mijloc, până devine brun-aurie deasupra. După o felie, orice zi jechoasă arată mult mai bine, iar după două nu-ți mai amintești că ai fi avut vreo problemă.