

Moliūgų batonėliai, BE GLITIMO

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta moliūgus

1 vienetas



Vidutinio sudėtingumo

iki 30 Min.



Sudėtis:

Tešlai:

- 300 g Hokkaido moliūgo
- 5 vnt. kiaušinių (vidutinio dydžio)
- 70 ml agavų sirupo
- 1 žiupsnelis druskos
- 250 g migdolų miltų
- 1 pak. kepimo miltelių
- 0,5 a.š. cinamono
- 2 v.š. kukurūzų miltų
- 1 v.š. saulėgražų aliejaus

Šokoladiniam glajui:

- 150 g baltojo šokolado Couverture
- 2 v.š. moliūgų sėklų aliejaus
- 15 g moliūgų sėklų (smulkintų)

Indai ir įrankiai:

didelė tarka, dubuo, šaukštas, teptukas, šluotelė, kvadratinė pyrago kepimo forma (20 x 30 cm), puodas

1 Gaminimas:

Nuplaukite moliūgą, nusausinkite ir supjaustykite dideliais gabalėliais. Vėliau sutarkuokite gabalėlius į dubenį. Įmuškite kiaušinius, supilkite agavų sirupą, suberkite druską, migdolus, kepimo miltelius, cinamoną, pusę kukurūzų miltų ir viską gerai išmaišykite šaukštu.

2 Įkaitinkite orkaitę (viršus ir apačia: 180°C, su ventiliatoriumi: 155°C). Pyrago formą patepkite saulėgražų aliejumi ir pabarstykite kukurūzų miltais. Sudėkite paruoštą moliūgų tešlą, tolygiai paskirstydami ją formoje. Kepkite orkaitėje vidurinėje lentynoje maždaug 30 minučių.

3 Ištirpinkite baltąjį šokoladą Couverture virš vandens vonelės ir įmaišykite 2 šaukštus moliūgų sėklų aliejaus. Išimkite moliūgų pyragą iš skardos ir užpilkite paruoštu glajumi. Pyragą pabarstykite supjaustytomis moliūgo sėklomis.



Dr. Oetker Lietuva

Patarimai ir gudrybės

- galite patikrinti, ar pyragas iškepęs, naudodami barbekiu iešmelį. Tiesiog įsmeikite jį į pyragą. Jei iešmelis švarus, tuomet pyragas yra paruoštas.

