

# Moliūgų pyragas, BE GLITIMO

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta moliūgus

1 vienetas



Vidutinio sudėtingumo

iki 50 Min.



## Sudėtis:

### Pagrindui:

70 g moliūgų sėklų  
30 g džiovintų datulių (be kauliukų)  
70 g sviesto  
250 g migdolų miltų  
1 vnt. kiaušinių (vidutinio dydžio)  
0,5 pak. kepimo miltelių

### Kremui:

400 g Hokkaido moliūgo  
4 lašelių apelsinų kvapiosios medžiagos (arba tarkuotos žievelės iš vieno apelsino)  
15 g imbiero  
400 g graikiško jogurto (10% riebumo)  
4 vnt. kiaušinių (vidutinio dydžio)  
90 ml agavų sirupo  
1 v.š. kukurūzų miltų

## Indai ir įrankiai:

trintuvas, dubuo, maišymo šaukštas, pyrago forma (28 cm skersmens), šaldytuvas, kaitlentė, keptuvė, sietas, tarka, orkaitė

## 1 Gaminimas:

Pagrindui sutrinkite moliūgų sėklas ir datules trintuvu. Paruoštą masę minkykite dubenyje su sviestu (sviestą supjaustykite mažais gabalėliais), migdolų miltais, kiaušiniu ir kepimo milteliais. Paruoštą tešlą tolygiai paskirstykite pyrago formoje su nuimamu dugnu (28 cm skersmens) ir palikite šaldytuve atvėsti maždaug 20 minučių.

2 Nuplaukite moliūgą, supjaustykite mažais gabalėliais ir užvirus vandeniui, pavirkite jį maždaug 10 minučių. Nusausinkite apvirtus moliūgus. Imbierą nulupkite ir smulkiai sutarkuokite. Sudėkite į trintuvą virtą moliūgą, apelsinų kvapiąją medžiagą, imbierą, jogurtą, kiaušinius, agavos sirupą bei kukurūzų miltus ir viską gerai sumaišykite.

3 Įkaitinkite orkaitę (viršus ir apačia: 150 ° C, su ventiliatoriumi: 140 ° C). Paskleiskite moliūgo mišinį ant pagrindo ir kepkite pyragą orkaitėje vidurinėje lentynoje maždaug 50 minučių. Iškepus, palikite atvėsti.



**Dr. Oetker Lietuva**

Patarimai ir gudrybės

- Jei pyrago paviršius pasidaro per daug rudas, anksčiau nei pasibaigs kepimo laikas, pyragą užklokite kepimo popieriumi.

