

Gogoși turnate cu iaurt (gogoși cu lingura)

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	iaurt gras	2 linguri	de zahăr
2	ouă mari	150 g	făină
	un plic de zahăr vanilat		un praf de sare
	ulei pentru prăjit		zahăr pudră vanilat pentru pudrat

Instructions

După ce le vei pregăti prima dată, rețeta de gogoși turnate cu iaurt (rețeta gogoși cu lingura cu iaurt) va deveni una dintre preferatele tale și va intra în rețetarul familiei. Compoziția pentru gogoșele cu iaurt se face simplu. Prăjitul lor este rapid, pentru că vei putea pune gogoșele cu lingura în baia de ulei, ceea ce va face ca tot procesul să fie simplu și eficient, pentru că aluatul nu mai trebuie întins pe masa de lucru și vei obține gogoși pufoase cu lingura.

Pasul 1. Într-un vas încăpător pune iaurtul, zahărul, ouăle, zahărul vanilat și sarea.

Pasul 2. Omogenizeaza foarte bine compoziția, folosind un tel sau mixerul, până ce zahărul s-a dizolvat complet.

Pasul 3. Adaugă făina în două-trei etape amestecand bine de fiecare dată pentru a o încorpora cât mai bine.

Pasul 4. Pune ulei într-un vas larg. Este nevoie de baie de ulei, dar pentru că aceste gogoșele cu iaurt sunt mici, poți folosi și un vas mai puțin adânc.

Pasul 5. Pune din compoziția de gogoși cu lingura în ulei.

Pasul 6. Se prăjesc la foc potrivit, pe ambele părți, câte 2 minute.

Aceste gogoșele cu iaurt nu cresc la prăjit, astfel că rămân gogoșele mici.

Pasul 7. Când sunt rumenite, se scot pe un șervet absorbant și apoi se tăvălesc bine prin zahăr pudră cât sunt fierbinți.

Sunt bune și calde, și reci, dar trebuie mâncate în ziua în care au fost făcute, ceea ce cu siguranță nu va fi o problemă

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gogoși turnate cu iaurt (gogoși cu lingura)

Stand 29.10.2023