



## Minciunele, gogoși cu iaurt

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

300 g	făină	3	ouă
3 linguri	de alcool (rom, vodcă sau palincă)	1 lingură	de unt topit și răcit
3 linguri	de iaurt gras		un praf de sare
	ulei pentru prajit		zahăr pudră cu vanilie pentru decor

### Instructions

Minciunelele se prepară cu smântână, dar și cu iaurt vor fi cel puțin la fel de bune, mai ales dacă vei opta pentru un iaurt gras. Au o formă specifică de fundiță, pot fi mai mici sau mai mari, după preferință. Se fac repede, fiind bune și calde, și reci.

**Pasul 1.** Într-un vas, amestecă toate ingredientele.

**Pasul 2.** Omogenizează bine. Va rezulta un aluat care seamănă cu cel pentru tăiței, dar ceva mai moale.

**Pasul 3.** Întinde o foaie de cel mult doi centimetri grosime și taie dreptunghiuri cu un cuțit zimțat.

**Pasul 4.** Se face o creștătură la mijloc și unul din capete se trece prin aceasta, formand „fundițele”.

**Pasul 5.** Se prăjesc în ulei incins. Sunt gata foarte repede.

**Pasul 6.** Se scot pe un prosop absorbant pentru a elimina excesul de ulei și se pudrează cu zahăr din belșug pentru că aluatul nu conține deloc zahăr.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**

Minciunele, gogoși cu iaurt

Stand 30.10.2023