



Gogoși pufoase cu paharul

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	făină	100 g	unt foarte moale
150 g	zahăr	3 linguri	smântână grasă
2 linguri	apă de flori de portocal (opțional, poate fi o altă aromă la alegere, ca vanilia ori romul)	1/2 pahar	apă caldă
2 linguri	ulei de floarea-soarelui	1 pachet	drojdie uscată
1/2 linguriță	sare	4	ouă
	ulei vegetal pentru prăjit		zahăr pudră

Instructions

Nu ezita să încerci această rețetă atât de simplă și delicioasă, iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Pentru această rețetă gogoși pufoase, amestecă într-un bol mare ouăle, sarea și zahărul cu tel.

Pasul 2. Adaugă smântâna, uleiul, untul moale și apa de flori de portocal. Omogenizează bine compoziția.

Pasul 3. Adaugă drojdia și făina și frământă câteva minute până ce obții un aluat mai ferm.

Pasul 4. Lasă aluatul la crescut, acoperit cu un prosop de bucătărie, într-un loc cald, două ore sau până își dublează volumul.

Pasul 5. Pudrează suprafața de lucru cu făină, rupe bucăți mari din aluat și întinde-le în foi de 0,5 - 1 cm grosime, cu un sucitor.

Pasul 6. Decupează gogoșile cu paharul sau cu formele preferate.

Pasul 7. Pune gogoșile la prăjit în aluat încins, iar, după ce devin aurii pe ambele părți, scoate-le pe hârtie absorbantă și pudrează-le cu zahăr

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gogoși pufoase cu paharul

Stand 04.11.2023