



Gogoși rapide cu iurt

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

125 g	de iurt gras	50 g	unt topit și sleit
250 g	făină	2 linguri	de zahăr
	un praf de sare	1 linguriță	rasă de bicarbonat alimentar
2	ouă		arome după gust
	ulei pentru prăjit		zahăr pudră vanilat pentru pudrat

Instructions

Printre cele mai apreciate rețete se numără cele de gogoși pufoase rapide, iar rețeta de gogoși rapide cu iurt este una dintre cele mai bune propuneri. Secretul acestor gogoși rapide și pufoase, adevărate pancove cu iurt, este că aluatul de gogoși pufoase cu iurt conține și bicarbonat. Un alt secret este că aluatul de gogoși cu iurt și bicarbonat trebuie preparat repede, pentru a obține cele mai bune rezultate.

Pasul 1. Făina, sarea și bicarbonatul se cern împreună într-un vas încăpător.

Pasul 2. Separat, ouăle și zahărul se bat bine până rezultă o cremă.

Pasul 3. Adaugă untul topit și răcit bine, apoi iaurtul și omogenizează bine crema de ou.

Pasul 4. Adaugă făina și amestecă aluatul cu o spatulă iar după omogenizare, răstoarnă totul pe planșeta înfăinată și frământă aluatul puțin cu mâna. Trebuie să fie elastic și să nu se lipească. Dacă trebuie, mai poți adăuga puțină făină.

Pasul 5. Lasă aluatul să se odihnească circa 10-15 minute, apoi întinde o foaie de 1,5 cm grosime.

Pasul 6. Taie cu un pahar (înmoaie buza paharului în făină) cercuri de aluat.

Pasul 7. Prăjește gogoșile în ulei incins, pe ambele părți.

Pasul 8. Se scot pe un șervet absorbant și apoi se pudrează cu zahăr.

Se servesc imediat.

Cele mai bune ingrediente pentru gogoșele cu iurt se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își

fac cumpărăturile.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gogoși rapide cu iaurt

Stand 30.10.2023