



Gogoși cu iaurt și apă minerală

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	făină	1	plic de drojdie uscată
1/2 linguriță	de sare	400 ml	apă minerală
100 ml	iaurt gras sau lapte acru	100 g	zahăr tos
	arome dupa gust		ulei pentru prăjit
	zahăr pudră vanilat pentru pudrat		

Instructions

Și această rețetă de gogoși cu iaurt și apă minerală este una simplă de preparat. Aceasta este o rețetă de gogoși cu iaurt și drojdie. Exact așa se prepară și rețeta de gogoși cu lapte acru.

Pasul 1. Toate ingredientele se pun împreună într-un vas.

Pasul 2. Se amestecă cu o spatulă, apoi se frământă aluatul circa 10-15 minute. Dacă se lipește de mână, adaugă puțină grăsime (ulei sau unt topit și sleit).

Pasul 3. După acest interval se lasă la dospit pentru circa 60 de minute sau până își dublează volumul.

Pasul 4. Întinde aluatul pe o planșetă de lucru, într-o foaie de circa 1,5 cm grosime.

Pasul 5. Decupează gogoși fie cu paharul, fie cu un cuțit (este mai economic și mai rapid) și formează inele.

Pasul 6. Lasă gogoșile formate la crescut încă 10-15 minute înainte să le prăjești în baie de ulei fierbinte.

Pasul 7. Se scurg bine și se pudrează cu zahăr. Se servesc imediat.

Dacă îți dorești mereu cele mai bune ingrediente, nu uita să îți iei [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

