



Gogoși cu iaurt grecesc

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	iaurt grecesc (minim 10% grăsime) sau smântână fermentată	2	ouă
3 linguri	de zahăr	1 linguriță	praf de copt
150 g	făină		arome dupa gust
	ulei pentru prăjit		zahăr pudră vanilat pentru pudrat

Instructions

Cu rețeta de gogoși cu iaurt grecesc sau gogoși cu iaurt și praf de copt se poate spune că ai dat lovitură pentru că se face repede și foarte ușor. Practic, ai gogoși cu lingura în 10 minute.

Probabil este una dintre cele mai bune rețete de gogoșele cu iaurt. Este și una dintre rețetele de gogoși cu iaurt cu lingura, deci nu va fi nevoie să întinzi foaie. Exact așa se poate face și rețeta de gogoși cu smântână cu lingura.

În funcție de cum le vei servi, poți avea gogoșele cu iaurt simple pudrate cu zahăr (dar delicioase) sau gogoșele turcești dacă le vei trece printr-un sirop făcut dintr-o parte apă, o parte miere și le vei tăvălii prin fistic mărunțit. Alegerea îți aparține.

Pasul 1. Într-un vas mare, pune ouăle și zahărul, sarea și aromele. Omogenizează bine până se înspumează și zahărul se topește.

Pasul 2. Adaugă iaurtul grecesc (sau smântână) și amestecă bine.

Pasul 3. Pune făina, pe care ai amestecat-o înainte cu praful de copt. Amesteca bine, energic, pentru a omogeniza foarte bine.

Pasul 4. Ia cu lingura din compoziție și pune gogoșele cu iaurt la prăjit în baie de ulei, pe care l-ai încălzit înainte.

Este important să prăjești la foc mic, astfel încât aceste gogoșele cu iaurt grecesc să aibă timp să se coacă în interior, înainte de a se rumeni.

Pasul 5. Scoate-le pe un șervet absorbant și pudrează-le cu zahăr.

Poți servi aceste gogoși mici cu topping de ciocolată.

Ești pasionat de bunătăți și ai nevoie de inspirație ca să gătești ceva deosebit? Accesează categoria de rețete Selgros și alege-le pe cele care se potrivesc stilului tău de gătit și care vor scoate în evidență talentele tale de bucătar.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gogoși cu iaurt grecesc

Stand 30.10.2023