



## Gogoși cu lingura - reteta clasica

Steps: 10

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2-3	ouă mari	1	cană de lapte
2	căni de făină	1/2	cană de zahăr
1 linguriță	de praf de copt	1/2 lingurițe	sare
	arome (extract de vanilie, rom, coajă de lămâie)		ulei pentru prăjit

### Instructions

Există multe rețete de gogoși, însă cele cu lingura sunt cel mai ușor de făcut. În continuare, vei descoperi care este cea mai simplă rețetă gogoși cu lingura, gata în 20 de minute.

*Cele mai bune și proaspete ingrediente pentru gogoșele cu lingura se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul în care toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile!*

**Pasul 1.** Într-un bol mare, bate ouăle până când devin spumoase.

**Pasul 2.** Mai apoi, adaugă laptele, zahărul, aromele și amestecă bine.

**Pasul 3.** Separat, amestecă făina, praful de copt și sarea.

**Pasul 4.** Adaugă, treptat, amestecul obținut peste ouă, amestecând bine după fiecare adăugare.

**Pasul 5.** Amestecul trebuie să fie omogen, fără cocloașe.

**Pasul 6.** Încinge uleiul într-o tigaie adâncă, la foc mediu.

**Pasul 7.** Cu ajutorul unei linguri de metal, ia o cantitate mică de aluat și pune-l în uleiul fierbinte. Repetă acest proces, făcând gogoșile cât mai rotunde posibil.

**Pasul 8.** Gogoșile trebuie să se prăjească până când devin aurii pe ambele părți.

**Pasul 9.** Scoate-le din tigaie cu ajutorul unei spatule și pune-le pe un prosop de hârtie, pentru a se scurge de excesul de ulei.

**Pasul 10.** La final, presară zahăr pudră peste ele.

Pentru gogoșele cu lingura delicioase și pufoase, poți folosi următorul truc: înmoaie lingura în ulei, înainte de fiecare gogoșă. Astfel, aluatul nu se va mai lipi de aceasta și gogoșile vor avea o formă frumoasă

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Gogoși cu lingura - reteta clasica

Stand 30.10.2023