



Gogoși cu lingura cu lapte

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2	ouă	100 g	zahăr
250 ml	lapte	300 g	făină
1 linguriță	praf de copt	1	praf de sare
	ulei pentru prăjit		zahăr pudră pentru decor

Instructions

Pasul 1. Ia un bol mare și bate ouăle cu zahărul, până când obții o compoziție pufoasă.

Pasul 2. Aduagă treptat laptele, amestecând constant.

Pasul 3. Aduagă făina, praful de copt și sarea. Amestecă bine până se obține o compoziție omogenă.

Pasul 4. Într-o tigaie adâncă, încinge uleiul.

Pasul 5. Ia o lingură de metal și, cu ajutorul ei, formează gogoșile, iar apoi pune-le la prăjit, în uleiul încins. Întoarce-le, pentru a se rumeni uniform.

Pasul 6. Scoate gogoșile pe un servetel absorbant, pentru a elimina excesul de ulei.

Pasul 7. Pudrează-le cu zahăr, înainte de servire.

Această rețetă gogoși simple poate fi perfectă pentru o zi petrecută în familie. Se face repede, iar gustul este delicios.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

Gogoși cu lingura cu lapte

Stand 30.10.2023