



Gogoși cu iaurt - turnate

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2	ouă	250 g	iaurt grecesc
100 g	zahăr	300 g	făină
1	praf de copt	1 lingură	de coajă de lămâie rasă
	ulei pentru prăjit		

Instructions

Dacă îți dorești o rețetă de gogoși pufoase cu iaurt, aceasta este potrivită pentru tine. Ingredientele sunt simple și pașii, ușor de urmat, iar tu vei reuși să faci gogoși cu lingura în 10 minute.

Pasul 1. Într-un bol mare, bate ouăle și zahărul până când amestecul devine spumos.

Pasul 2. Adaugă iaurtul și coaja de lămâie rasă și amestecă bine.

Pasul 3. Adaugă făina și praful de copt și amestecă bine.

Pasul 4. Lasă aluatul să se odihnească timp de 30 de minute.

Pasul 5. Încălzește uleiul într-o tigaie adâncă.

Pasul 6. Cu ajutorul unei linguri, pune gogoșile în uleiul fierbinte.

Pasul 7. Prăjește gogoșile pe ambele părți, până când devin aurii.

Pasul 8. Scoate gogoșile pe un șervețel de hârtie, pentru a absorbi excesul de ulei.

Pasul 9. Presară cu zahăr pudră sau scufundă-le în ciocolată topită.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: