



Gogoși de post cu drojdie uscată

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	Făină Superioară 000	400 ml	apă caldută
6 g	drojdie uscată	1 lingurita	zahăr
3 linguri	de ulei		un praf de sare
	coaja de la o lămâie/portocală		esență de rom
	ulei pentru prăjit		zahăr pudră pentru ornat

Instructions

Pasul 1. Cerne făina foarte bine pentru a se aerisi și pentru a elimina eventualele impurități din ea.

Pasul 2. Într-un vas încăpător, pune făina și amestec-o împreună cu zahărul și drojdia uscată.

Pasul 3. Adaugă apa, sarea, coaja de portocală și esența de rom și omogenizează totul foarte bine, până când obții un aluat pufos. Dacă ți se pare că amestecul devine prea tare, mai adaugă puțină apă și mai frământă-l puțin.

Pasul 4. Începe să frământezi aluatul, adăugând treptat uleiul, câte puțin. Nu trebuie să-l frământezi prea mult, fiind un aluat ușor de realizat și gata în aproximativ zece minute.

Pasul 5. Acoperă bolul și lasă aluatul la odihnit până când își dublează volumul.

Pasul 6. După ce acesta a crescut, împarte aluatul în două-trei bucăți mai mari. Cu ajutorul unui sucitor, întinde fiecare bucată din aluat. Ia un pahar cu o mărime potrivită, tapetează cu făină gura paharului și apoi taie aluatul, obținând cercuri de aluat, viitoarele gogoși.

Pasul 7. Acoperă-le cu un ștergar curat și lasă-le câteva minute să se mai odihnească.

Pasul 8. Pregătește o tigaie adâncă, în care încingi uleiul și pune fiecare gogoasă cu grijă la prăjit.

Pasul 9. Lasă-le să sfârâie până când prind o culoare aurie, apoi întoarce-le și pe cealaltă parte.

Pasul 10. Când sunt gata, scoate-le într-un bol tapetat cu șervețele absorbante pentru a mai elimina din ulei.

După ce s-au răcorit, rostogolește gogoșile în zahăr pudră și vor fi gata de savurat împreună cu cei dragi. O poți invita și pe bunica să dea o notă preparatului tău.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gogoși de post cu drojdie uscată

Stand 04.11.2023