



Gogoși de post mănăstirești

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	făină	1	cub drojdie
	un praf de sare	150 ml	de ulei sau unt
250 ml	de apă minerală	250 g	zahăr
	ulei pentru prăjit		zahăr pudră cu vanilie pentru decor

Instructions

Pasul 1. Amestecă zahărul cu apa minerală și dizolvă drojdia în jumătate de cană de apă caldă.

Pasul 2. Cerne făina într-un bol și păstrează o cană de făină pentru mai târziu.

Pasul 3. Adaugă drojdia și apa minerală cu zahărul peste făină și amestecă bine.

Pasul 4. Pune apoi un praf de sare și uleiul cald și frământă bine. La nevoie, adaugă din făina pe care ai păstrat-o la început.

Pasul 5. Lasă aluatul la dospit până își dublează volumul.

Pasul 6. Întinde o foaie de aluat pe blatul de lucru cu ajutorul unui sucitor.

Pasul 7. Taie gogoșile cu ajutorul unui pahar sau cu cuțitul, dacă preferi alte forme.

Pasul 8. Pune ulei la încins, adaugă gogoșile și prăjește-le pe ambele părți până când se umflă și plutesc.

Pasul 9. Scoate gogoși de post mănăstirești pe prosoape de hârtie pentru a absorbi uleiul și pudrează-le cu zahăr după ce s-au răcit puțin.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: