



## Gogoși cu paharul - reteta clasica

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2	ouă	500 g	făină
200 ml	lapte călduț (sau apă)	4 linguri	de zahăr
1 linguriță	extract de vanilie	1	plic drojdie uscată
	coajă de lămâie bio (opțional)		

### Instructions

Cele mai bune ingrediente pentru această rețetă gogoși cu paharul se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.

**Pasul 1.** Într-un bol mare, amestecă ouăle, zahărul, vanilia și coaja de lămâie cu ajutorul unui tel.

**Pasul 2.** Aduugă laptele, apoi făina și drojdia.

**Pasul 3.** Frământă aluatul timp de 3-4 minute, apoi lasă-l la crescut în bol, acoperit cu un prosop sau folie alimentară, la cald, până își dublează volumul.

**Pasul 4.** Rupe bucăți de aluat și întinde-le pe o suprafață pudrată cu făină, cu ajutorul unui sucitor.

**Pasul 5.** Decupează gogoșile cu paharul și lasă-le 5-10 minute la crescut. Restul de aluat se întinde din nou și se formează alte gogoși.

**Pasul 6.** Prăjește gogoșile în ulei încins, timp de 2 minute pe fiecare parte, până devin aurii.

**Pasul 7.** Scoate gogoșile din ulei pe hârtie absorbantă. Când sunt calde, pudrează-le cu zahăr.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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