



Gogoși cu paharul fără drojdie

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	făină	10 g	praf de copt (un plic)
1/2 linguriță	sare	1 linguriță	extract de vanilie
1	ou	330 ml	iaurt
50 g	unt foarte moale		ulei vegetal pentru prăjit
	zahăr pudră		

Instructions

Pentru rețeta de gogoși cu paharul fără drojdie vei avea nevoie de praf de copt pentru a obține gogoșele fragede și pufoase.

Începe prin a-ți alege cele mai bune ingrediente de care ai nevoie pentru a găti aceste gogoși fără drojdie. Ia-ți cardul Selgros și profită de toate avantajele magazinului de unde își fac cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunățături.

Pasul 1. Într-un bol mare, amestecă ingredientele uscate: făina, sarea, praful de copt.

Pasul 2. Adaugă ingredientele umede: untul topit, iaurtul și oul bătut în prealabil.

Pasul 3. Amestecă bine totul cu o lingură, apoi cu mâna, maximum un minut. Lasă aluatul departe, acoperit, să se odihnească.

Pasul 4. Pudrează cu făină suprafața de lucru, întinde aluatul cu un sucitor, până ce obții o grosime de maximum un centimetru, și decupează gogoșile cu paharul. Alternativ, poți tăia fâșii late de 5 cm, pe care apoi le tai în formă de romb și le crestezi pe mijloc. Ia un colț al rombului și trece-l prin gaura din mijloc, dacă vrei să obții clasică formă de minciunele.

Pasul 5. Lasă gogoșile să se odihnească 10 minute, apoi prăjește-le în ulei încins, cam două minute pe fiecare parte.

Pasul 6. După ce au devenit aurii, scoate-le pe hârtie absorbantă și pudrează-le cu zahăr.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

