



Gogoși cu paharul de post

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	făină	1/4 linguriță	sare
7 g	drojdie uscată (1 plic mic)	300 ml	apă
75 ml	ulei vegetal	100 g	zahăr tos
1 linguriță	linguriță		ulei pentru prăjit
	zahăr pudră		

Instructions

Simple, tăiate cu paharul ori în formă de minciunele, ori umplute cu dulceață și pudrate din belșug cu zahăr, gogoșile de post sunt un desert de neratat. Pentru această rețetă gogoși cu paharul de post, singurul lichid pe care îl vei folosi este apa, dar rezultatul va fi unul delicios.

Pasul 1. Pentru această rețetă gogoși simple ca la gogoșerie, începe prin a amesteca drojdia cu o linguriță de zahăr, una de făină și puțină apă caldă, într-un mic bol. Lasă drojdia să se umfle timp de zece minute.

Pasul 2. Într-un bol mai mare, pune făina, drojdia crescută, zahărul, apa caldă, uleiul, aromele și sarea (pe care o vei pune separat de drojdie).

Pasul 3. Frământă aluatul timp de câteva minute, apoi lasă-l la crescut acoperit (poți folosi folie alimentară) într-un loc cald, până își dublează volumul.

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.

Pasul 5. Lasă gogoșile la crescut timp de 10 minute, apoi prăjește-le în ulei încins, până devin aurii, circa 2 minute pe fiecare parte.

Pasul 6. Scoate-le pe hârtie absorbantă și pudrează aceste gogoșele pufoase cu zahăr.

Alternativ, poți umple gogoșile cu dulceață sau o cremă dulce de post.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

