

Gogosi pufoase

Ingrediente

- ✓ Faina 500 g
 - ✓ Oua 2 buc
 - ✓ Sare 5 g
 - ✓ Lapte caldut 240 g
 - ✓ Drojdie proaspata 27 g
 - ✓ Zahar tos 30 g
 - ✓ Esenta de vanilie 10-20 g
 - ✓ Coaja de la 1-2 lamai/portocale
 - ✓ Ulei de floarea-soarelui 50 g
-
- ✓ Decor: zahar pudra cat este necesar in care puteti adauga scortisoara pulbere daca doriti!
 - ✓ Ulei pt prajit: cat este necesar!

Dublati cantitatile daca doriti sa obtineti mai multe gogosi!

Mod de lucru

Se transfera in bolul de la mixer (paleta/carlig) urmatoarele ingrediente: faina cernuta, ouale, sarea, laptele, drojdia proaspata, esenta de vanilie, coaja de portocala si zaharul. Se omogenizeaza foarte bine, la viteza mica, pana cand se observa formarea unui aluat frumos.

Lasati mixerul sa functioneze cateva minute, se adauga uleiul in fir subtire si se mixeaza compozitia alte cateva minute pentru a dezvolta glutenul.

Se transfera aluatul intr-un vas curat, se acopera cu folie alimentara si se lasa la dospit, intr-un loc cald, pana isi dubleaza volumul.

Se tapeteaza blatul de lucru cu faina si se intinde aluatul, cu ajutorul unui sucitor, intr-o grosime de 2 cm.

Decupati forme circulare folosind un decupator sau un pahar, apoi se inlatura excesul de aluat (care se foloseste la obtinerea altor gogosi). Se lasa formele obtinute la dospit pana isi dubleaza inaltimea (grosimea).

Coaceti gogosile in uleiul incins, dar la flacara medie, pana cand observati ca au crescut frumos in volum si au capatat o culoare maronie frumoasa pe ambele parti.

Se transfera gogosile pe o tava tapetata cu servetele din hartie, se lasa sa se raceasca putin, apoi se tavalesc prin zahar pudra/scortisoara. Se servesc cu lapte cald, cafea sau chiar cu un pahar de vin rosu!

Pofta buna!

Cu drag, Teodora

