

Gogoși de post

Simion Delia .



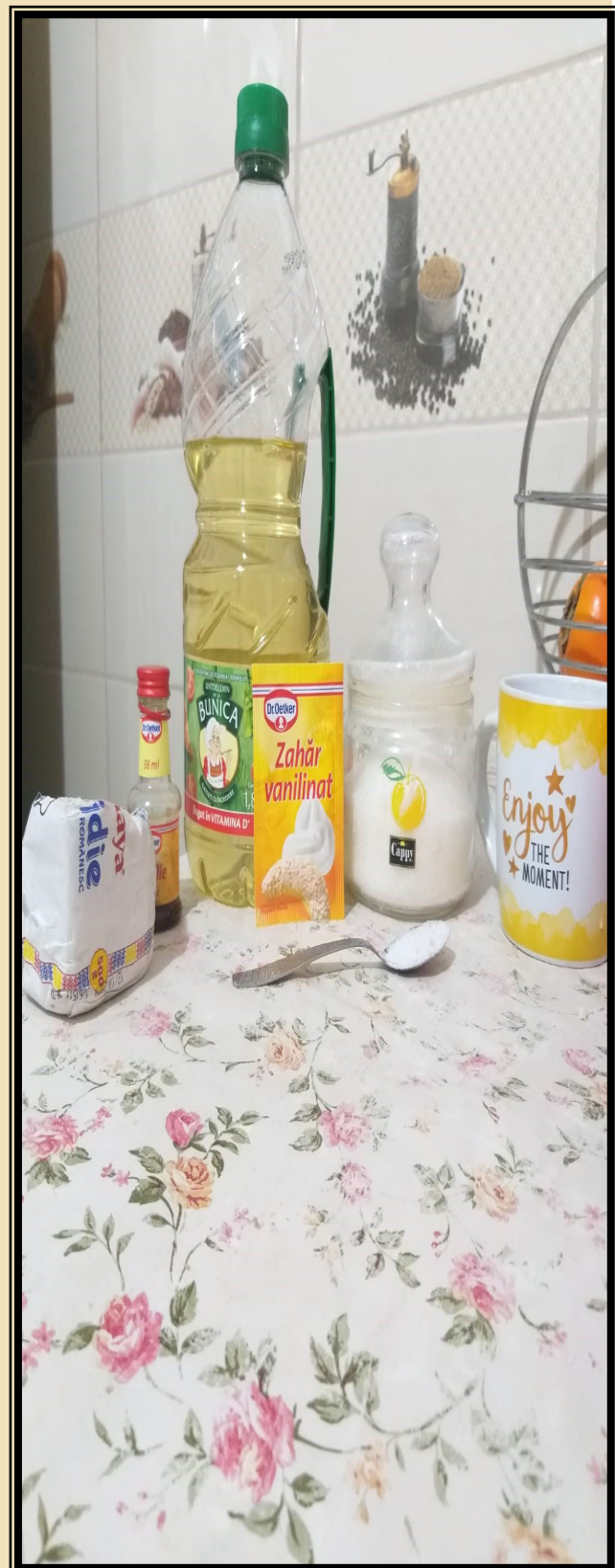
**START
ONG**

by Kaufland

Ingrediente

- 1 kg de făină
- 50 de grame drojdie
- un plic de zahăr vanilat
- esență de vanilie
- un vârf de cuțit de sare
- 4 lingurițe de ulei
- 4 lingurițe de zahăr

!!! Toate ingredientele la temperatura camerei !!!



Mod de preparare

Prima dată se înmoaie 50 de grame de drojdie într-un vas cu apă caldă și se adaugă 2 lingurițe de zahăr iar apoi compoziția este adăugată în făină.



Se adaugă apoi în făină un vârf de cuțit de sare, zahărul vanilat (tot plicul) și esență de vanilie (după gust)



Mod de preparare

Se frământă compoziția cu apă caldă până când aluatul devine omogen.

Se acoperă bolul cu aluat și se lasă la crescut o jumătate de oră.



**START
ONG**

by Kaufland

Mod de preparare

După ce aluatul crește, îl întindem pe o planșetă pe care presărăm făină, îl întindem cu sucitorul și facem forme (noi am folosit un pahar pentru forme).



Aluatul
crescut

Mod de preparare



Gogoșile se pun la prăjit într-o tigaie cu ulei încins. (Le întoarceți pe cealaltă parte cand devin umflate și rumenite)



Mod de preparare



Când gogoșile sunt gata, le scoateți din tigaie și le pudrați cu zahăr pudră.

Poftă bună !