

Langoși "nebune"



Usor

Ingrediente:

Aluat:

400 g făină
1 plic Drojdie instant Dr. Oetker
200 ml lapte călduț
1 ou
60 g zahăr
1 vârf de sare
1 plic zahăr vanilinat Dr. Oetker
7 picături esență de rom Dr. Oetker
2 linguri rom
40g unt topit
Pentru ornat :
puțin zahăr
puțină scorțișoară

Mod de preparare:

Făina se cerne într-un castron și se amestecă cu drojdia. Se adaugă pe rând și restul ingredientelor și se amestecă cu ajutorul spiralelor mixerului până ce obțineți un aluat fin. Se acoperă aluatul și se lasă la loc călduț până ce a crescut vizibil (și-a dublat volumul). Rulați apoi aluatul și tăiați-l în 12 bucăți egale. Se întind forme rotunde de 5 mm grosime care se așează pe tava de copt unsă cu grăsime. Se acoperă cu un prosop de bucătărie și se mai lasă ½ oră la loc cald. Zahărul se amestecă cu scorțișoară și se presară peste langoși. Tava se introduce în a doua jumătate a cuptorului preîncălzit.

Cuptor electric: 200 grade (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 4 (preîncălzit)

Timp de coacere: ca. 15 minute

Sugestie: calde sau fierbinți se pot servi cu marmeladă sau dulceață de fructe.



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?
Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro
Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro