





Gâștele lui Martin

Excelente și ușor de preparat

despre 10 bucăți    grad de dificultate redus  up to 20 Min.

- 1 Se tapetează tava cu hârtie de copt și se preîncălzește cuptorul.
- 2 Aluatul: Se amestecă cu grijă făina cu Garantul pentru aluaturi dospite, se adaugă ingredientele rămase și se amestecă cu mixerul timp de 2 minute pentru a se omogeniza.
- 3 Aluatul se frământă puțin pe masa de lucru, pudrată cu făină în prealabil și apoi se întinde până ce se obține o grosime de aproximativ 1,5 cm. Se confecționează un șablon de carton de forma unor găște (aproximativ 10 cm înălțime și 7 cm lățime) iar cu ajutorul lui se decupează din aluat 5 "gâște". Din aluatul rămas se formează „aripile”.
- 4 Separat se amestecă gălbenușul de ou cu laptele. Cu amestecul astfel obținut se ung găștele, cu ajutorul unei pensule de bucătărie, apoi se fi xează „aripile”. Stafidele se aplică drept ochi și se presară zahărul tos.
- 5 Gâștele astfel obținute se lasă în tavă încă 15 minute, după care se introduce tava la cuptor.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 15 Minute

- 6 După coacere, găștele se lasă la răcit pe hârtia de copt, pe un grătar de bucătărie.

Ingrediente:

Pentru aluat:

375 g făină

1 plic Garant pentru aluaturi dospite Dr. Oetker

50 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker

1 ou

1 albuș

100 ml lapte

75 g unt moale

Adițional:

1 gălbenuș

1 lingură lapte

10 g Stafide aurii Dr. Oetker

1 lingură zahăr tos