





Gogoși

Simple și gustoase

12 - 15 bucăți    grad de dificultate redus  up to 40 Min.

- 1** Pentru aluat, se amestecă făina cu praful de copt, apoi se cerne într-un vas. Se adaugă zahărul, esența, ouăle, sarea și untul sau margarina. Ingredientele se amestecă cu mixerul, folosind paletele de frământat, mai întâi la viteză mică, apoi la viteză mare, până ce se obține un aluat omogen.
- 2** Frământarea se finalizează manual pe un blat ușor tapetat cu făină. Dacă aluatul se lipește, atunci se împachetează în folie de prosoape și se păstrează un timp la rece.
- 3** Aluatul se întinde pe un blat tapetat cu făină, obținându-se o foaie cu grosimea de circa 1 cm, din care se decupează apoi gogoșile (folosind forme speciale pentru decupat).
- 4** Gogoșile se prăesc în uleiul încins, pe ambele părți, până ce capătă culoarea maro-aurie. Apoi se scot cu ajutorul unei spumiere și se lasă la scurs pe un grătar de bucătărie, căptușit în prealabil cu șervețele de bucătărie.
- 5** În funcție de preferință, gogoșile se pudreză cu zahăr pudră.

Ingrediente:

Pentru aluat:

500 g făină
2 lingurițe rase Praful de copt Dr. Oetker
150 g zahăr
1 linguriță Esență de rom 38 ml Dr. Oetker
3 ouă
1 praf sare
150 g unt sau margarină moale

Pentru prăjire:

900 - 1000 ml ulei

Pentru decorare:

despre 100 g zahăr pudră