



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Gogoși Pufoase de Casă - Rețetă Tradițională Românească

Deserturi traditionale Ușor 110 min 20 portii Chef: Lucian

Gogoșile pufoase de casă sunt un desert tradițional românesc, apreciat pentru aluatul moale și aerat, interiorul pufos și crusta fin rumenită. Sunt ideale pudrate cu zahăr sau umplute cu gem, cremă de vanilie ori ciocolată și reprezintă alegerea perfectă pentru întreaga familie.

Ingrediente

450 g făină

100 g zahăr

180 ml lapte cald

25 g drojdie proaspătă

3 buc. gălbenușuri

60 g unt moale

1 linguriță sare

1 plic zahăr vanilat

1 buc. coajă rasă de lămâie

100 g ulei

2 plic zahăr pudră

Mod de preparare

1. Dizolvă drojdia în laptele cald împreună cu o lingură de zahăr și las-o 10 minute până se activează.
2. Într-un bol mare amestecă făina cu zahărul, zahărul vanilat și sarea.
3. Adaugă gălbenușurile, untul moale, coaja rasă de lămâie și laptele cu drojdia.
4. Frământă aproximativ 10-15 minute până obții un aluat elastic și nelipicios.
5. Acoperă vasul și lasă aluatul la dospit aproximativ o oră, până își dublează volumul.
6. Întinde aluatul la o grosime de aproximativ 1,5 cm și decupează gogoșile.
7. Lasă-le la dospit încă 20-30 de minute.
8. Prăjește-le în ulei încins, la foc mediu, câte 2-3 minute pe fiecare parte, până devin frumos aurii.

9. Scoate gogoșile pe șervețele absorbante pentru a elimina excesul de ulei.
10. Pudrează-le cu zahăr și servește-le simple sau umplute cu gem, cremă de vanilie ori ciocolată.