

# Mini gogosi cu ricotta si miere

written by Andreea



Mini gogosi cu ricotta si miere dar si cu scortisoara sunt printre putinele aluaturi prajite pe care le mananc. Trebuie sa va marturisesc, nu sunt prietena cu gogosile. Adica, intr-un an intreg, daca mananc 2-3 gogosi imi este de ce nu poate decat sa ma bucure. Ma refer la gogosile clasice prajite in ulei, nu la fantasticele gogosi coapte pe care le-am descoperit acum ceva timp si le-am si postat pe blog AICI. Nu e neaparat ca nu-mi plac gogosile, ci pentru simplul fapt ca nu am gasit unele care sa ma satisfaca pe deplin, adica sa ma faca sa mi le doresc si a doua oara. Ba sunt prea uleioase, ba sunt prea tari, ba sunt prea lipicioase, ba nu au umplutura indeajuns, ba au prea multa umplutura, ba au o glazura voi! Acasa nu ma incumet sa le fac cacii sigur m-as satura din 2, in miroasa toata bucataria vreo cateva zile pentru bine nu! :)).

In plus, eu nu prea mananc alimente prajite: nu cartofi prajiti, nu chiftele, nu snitele, nici macar chestii pane prajite. Asa ca poate din acelasi motiv nici gogosile clasice. zi, nu stiu cum sa va lovit o pofta de gogosi d-astea nu stiam ce sa fac! :)). Nu aveam nici timp si nici rabdare sa ma pun pe framantat un aluat de gogosi clasic, asa ca am recurs la o varianta muuult mai rapida, si mai buna! Pentru ca gogosile astea despre care va vorbesc astazi se prepara in 15 minute cu tot cu prajit (ca sa nu zic si mancat! :) ), sunt usoare ca un fulg de nea, sunt parfumate si foaaarte pufoase, nu sunt deloc uleioase! Ce v-ati dori mai mult de la ele?

Tot din categoria aluaturi prajite rapid mai gasiti si papanasi cu dulceata de afine si smantana.

Nu va mai tin in suspans, reteta e asa:

- Ingrediente (pentru 18-20 mini gogosele)
- 150 g ricotta
- 1 ou
- coaja de la 1 portocala
- 1 lingura zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 70 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 praf sare
- 200 ml ulei floarea soarelui pentru prajit



### Mini gogosi cu ricotta si miere

Tehnica prepararii este cat se poate de simpla: intr-un castron puneti ricotta (daca nu aveti sau nu gasiti ricotta, cred ca merge si o branzica de vaci dulce), adaugati oul, coaja de portocala, zaharul, si zaharul vanilat. Amestecati bine cu ajutorul unui tel dupa care cerneti faina amestecata cu praful de copt. Amestecati totul usor si obtineti o compozitie groasa dar care curge de pe lingura.

Intr-o craticioara mica incingeti uleiul (eu folosesc un ibric mic cu fundul gros ca sa nu folosesc mult ulei). Luati compozitie intr-o lingurita si plonjati aluatul in uleiul incins. Fiind vorba de o craticioara mica, prajiti cam 3-4 gogosi o data, nu mai multe, caci se vor umfla imediat si va trebuie putin spatiu ca sa le intoarceti cu spatula. Supriza frumoasa este ca unele dintre ele se si intorc pe partea cealalta singurele! :)). Prajiti gogoselele cam 2-3 minute pe fiecare parte, scoateti-le cu ajutorul unei palete pe un platou acoperit cu hartie absorbanta. Repetati operatiunea si cu restul de aluat.

Dupa cum va ziceam, din aluatul asta ies cam 18-20 de bijuterii din astea, depinde cat de mari le faceti. Ale mele au iesit cam cat o minge de ping pong :)). Cat sunt fierbinti, presarati-le cu zahar pudra, sau, dupa caz cu scortisoara si miere.



Mini gogosi cu ricotta si miere

Si daca nu ma credeti cat de pufoase sunt, iaca, am rupt una  
asa in doua ca sa o vedeti si voi.



Mini gogosi cu ricotta si miere

Enjoy!