

# Gogosi la cuptor cu mere coapte

written by Andreea



Gogosi la cuptor cu mere coapte moi si pufoase, trecute prin unt topit si date prin zahar si scortisoara. Veti avea miros de toamna in toata casa!

Asa cum spune si titlul, gogosile mele de astazi sunt coapte la cuptor, nu prajite. Si da, au in compozitie si mere coapte, ceea ce le da o aroma aparte.



Gogosi la cuptor cu mere coapte

Ideea acestor gogosi la cuptor mi-a venit in momentul in care am dat peste niste mere pe care le copsesem la cuptor cu o seara inainte. Le-am scos coaja si le-am pasat. Apoi le-am amestecat intr-un aluat de gogosi pentru cuptor.

Daca aveti si voi mere coapte ramase din ziua anterioara, acum este un moment bun sa le folositi.

Daca nu aveti acasa o forma de gogosi, puteti sa coaceti compozitia si intr-o forma de briose, ies la fel de bune.



*Gogosi la cuptor cu mere coapte*

Compozitia se pregateste repede, iar gogosile se coc si ele destul de rapid. Dupa ce se mai racesc putin, se dau prin unt topit pentru ca amestecul de zahar si scortisoara sa adere si sa se lipeasca de ele.

Din categoria gogosi pe blog mai gasiti: gogosi cu dovleac, gogosi ca la Hateg, gogosi cu ciocolata si zmeura sau gogosi

cu ricotta si miere.

Nu uitati ca ma gasiti si pe pagina mea de Instagram unde postez si alte retete si idei dragute in Stories :).

- Ingrediente pentru 24 de mini gogosi:
- 150 g zahar
- 2 oua
- 50 ml ulei
- 4 mere
- 100 ml lapte batut
- 1 lingurita extract de vanilie
- $\frac{1}{2}$  lingurita scortisoara
- 1 praf sare
- 1 si 1/2 lingurite praf de copt
- 300 g faina
- *pentru invelisul de zahar si scortisoara:*
- 100 g unt topit
- 75 g zahar tos
- 2 lingurite scortisoara pudra

Pentru inceput pregatiti merele. Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scobiti merele pe interior de cotoare si seminte. Asezati merele intr-o tava si dati-le la cuptor pentru 1 ora pana sunt moi si bine patrunse. Nu va temeti daca coaja lor se crapa sau merele se sparg, la final oricum le veti transforma in piure.



*Gogosi la cuptor cu mere coapte*

Lasati merele sa se raceasca, apoi scoateti-le coaja si pasati merele pana obtineti un piure fin.

Intr-un bol amestecati zaharul impreuna cu ouale pana ce ouale devin pufoase, iar zaharul s-a topit complet. Turnati uleiul, piureul de mere coapte, laptele batut, extractul de vanilie, sarea si scortisoara. Amestecati totul bine. La final incorporati faina cernuta impreuna cu praful de o compositie groasa. Daca aveti forma de gogosi cel mai usor este sa puneti

compozitia intr-un pos de bucatarie si cu ajutorul posului sa turnati compozitia in tava de gogosi.

Daca optati pentru briose, va puteti ajuta de o lingura, operatiunea este mai usoara in acest caz.

Coaceti gogosile (sau briosele dupa caz) la cuptorul incins la 180 grade Celsius pentru 25 de minute. Faceti testul cu scobitoarea: introduceti in mijlocul lor o scobitoare curata. Daca scobitoarea prezinta urme de aluat umed, mai lasati la cuptor 5-7 minute. Daca scobitoarea iese curata, sunt gata coapte.

Scoateti din cuptor si lasati-le sa se raceasca complet. Intr-un castron mic amestecati zaharul impreuna cu scortisoara. In alt bol puneti untul topit.



*Gogosi la cuptor cu mere coapte*

Cu ajutorul unei pensule pensulati rapid gogosile cu putin unt topit, apoi imediat treceti-le prin amestecul de zahar si scortisoara. Le puteti consuma imediat sau le puteti pastra la temperatura camerei.

Rezista aproximativ 2 zile la temperatura camerei. Sunt moi si parfumate.

Enjoy!