

# Gogosi de post cu banane

written by Andreea



Gogosi de post cu banane foarte pafumate, moi si pufoase. Bananele nu doar ca dau un gust bun, insa pastreaza aluatul moale si pufos pentru mai mult timp. Nici nu zici ca ar contine ingrediente vegane!

Se stie ca bananele au un continut ridicat de amidon, iar amidonul folosit in aluaturi face ca acestea sa ramana moi si pufoase si sa isi pastreze textura umeda.

Pentru ca banana sa se incorporeze cel mai bine in aluat, este nevoie sa folositi banane moi si foarte coapte, cu coaja neagra.



Deci daca va raman banane pe care nu le mai mancati si v-ati saturat de banana bread sau pancakes, puteti face gogosi ☐.



Pentru un gust si mai bun am folosit coaja de lamaie si coaja de portocala. Voi mai puteti folosi si alte esente daca va plac, spre exemplu, esenta de rom.

Pe blog mai gasiti si alte idei de gogosi precum: gogosi ca la Hateg, gogosi coapte cu mere, gogosi cu dovleac, gogosi cu ricotta si miere.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente pentru gogosi de post cu banane:
- 1 banana medie foarte coapta

- 100 ml lapte vegetal (la alegere)
- 5 g drojdie uscata
- 70 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 350 g faina
- $\frac{1}{2}$  lingurita sare
- 50 ml ulei
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- Coaja rasa de la 1 portocala bio
- 300 ml ulei pentru prajit



Pregatiti aluatul pentru gogosi de post cu banane: Intr-un vas pasati foarte bine banana pana obtineti un piure fin. Turnati laptele vegetal, drojdia uscata, zaharul, zaharul vanilat, coaja rasa de lamaie si coaja rasa de portocala. Amestecati totul bine.



Cerneti faina peste amestecul de mai sus si amestecati cu ajutorul unei spatule pana ce aluatul incepe sa se adune. Turnati sarea si framantati un aluat neted.



Daca aluatul este prea lipicios, mai adaugati 1-2 linguri de faina. Daca aluatul vi se pare ca este prea uscat, mai adaugati 1-2 linguri de lapte vegetal.



Turnati uleiul si framantati inca 2-3 minute pana obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini.



Puneti aluatul intr-un vas acoperit cu un prosop de bucatarie sau folie alimentara si lasati sa dospeasca la loc cald pentru 1 ora.



Scoateti aluatul din bol, eliminati aerul si asezati-l pe masa de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie cu grosimea de 1 cm. Decupati din aluat gogosi cu ajutorul unui pahar sau a unei forme rotunde.



Acoperiti gogosile cu un prosop curat si lasati-le sa dospeasca pentru 30 de minute.

Prajiti gogosi de post cu banane: Intr-o tigaie incingeti uleiul la 180 grade Celsius. Daca nu aveti termometru, testati uleiul cu ajutorul unei scobitori. Puneti scobitoarea in ulei in mijlocul tigaii. Daca incepe sa sfaraie imediat, atunci uleiul este incins. Sau puneti o bucata mica de aluat in tigaie. Daca bucata de aluat sfaraie si pluteste la suprafata, atunci uleiul este incins.



Puneti gogosile in tigaie si prajiti pe ambele parti la foc mic spre mediu pana ce devin rumene si sunt complet gatite.



Scoateti gogosile pe hartii absorbante.



Asezati gogosi de post cu banane pe platoul de servit, pudrati cu zahar pudra din belsug.



Le puteti manca si cu dulceata voastra preferata!



Sunt absolut minunate aceste gogosi de post cu banane!

