

Gogosi cu iaurt

written by Andreea



Gogosi cu iaurt rapide, pufoase, pudrate cu zahar si absolut senzationale! Se pot consuma alaturi de dulceata sau sos de ciocolata.

Se pregatesc foarte repede si se mananca la fel de repede. Imi aduc aminte de copilarie, de vremurile cand doream ceva bun si rapid. Cat ai bate din palme iese un castron plin cu astfel de gogosi din care se infruptau toti ai casei. Si uneori parca tot nu era de ajuns, aceste gogosi cu iaurt nu ramaneau niciodata de pe o zi pe alta.



Pentru aceste gogosi cu iaurt eu am folosit faina 650 de la Baneasa si desi aceasta este o faina pentru paine, s-a comportat foarte bine si la gogosi. Aluatul a iesit la fel de pufos si a rezistat tare bine la prajit.

Pe blog mai gasiti si alte retete de gogosi precum: gogosi de post cu banane, gogosi ca la Hateg, gogosi cu ricotta si miere, gogosi cu dovleac, gogosi la cuptor cu mere coapte, gogosi cu ciocolata la cuptor.

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

- Ingrediente:
- 300 g faina 650 Baneasa
- 10 g praf de copt
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 400 g iaurt gras 10%

- 2 oua
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
- 1 lingurita extract de vanilie
- 500 ml ulei pentru prajit
- Zahar pudra pentru pudrat
- Dulceata de zmeura (optional)
- Orice alta dulceata va place



Pregatiti aluatul pentru gogosi cu iaurt: intr-un bol puneti iaurtul, ouale, coaja rasa de lamaie si extractul de vanilie.



Amestecati totul pana obtineti o compozitie omogena.



Peste compozitie cerneti faina amestecata cu Praful de copt si sarea. Cu ajutorul unui tel amestecati incet pana obtineti o compozitie vascoasa. Lasati deoparte.



Gatiti gogosile cu iaurt: intr-o tigaie adanca sau intr-un vas mai larg puneti uleiul. Puneti vasul pe foc si aduceti uleiul aproape de punctul de gatire. Eu masor mereu temperatura uleiului cu un termometru de bucatarie. Incing uleiul la 170 grade Celsius.



Este foarte important sa incingeti uleiul la o temperatura optima astfel incat gogosile sa se gateasca uniform, sa nu se arda sau sa fie crude pe dinauntru. Prin urmare, daca aveti termometru de bucatarie este foarte bine sa il folositi acum.

Pentru a da o forma rotunda gogosilor si pentru a-mi fi mai usor sa manevrez aluatul, eu folosesc o lingura speciala pentru inghetata. Daca nu aveti asa ceva la indemana, va puteti folosi de 2 linguri obisnuite: cu o lingura luati aluatul din bol, iar cu cealalta va ajutati sa scoateti

aluatul din lingura si sa pice direct in tigaia cu uleiul incins.



Pentru a nu se lipi aluatul de lingura, eu obisnuiesc ca prima data sa trec usor lingura prin ulei, dupa care sa iau din compozitie si sa pun direct in tigaie.

Puneti aproximativ 6 gogosi in tigaie si evitati sa aglomerati tigaia cu prea multe gogosi. Va va fi greu sa le manevrati pe toate in acelasi timp si va fi greu si sa mentineti temperatura optima de gatire a uleiului.



Deci puneti cam 6 gogosi in tigaie, prajiti pe toate partile. Cu ajutorul unei spumiere scoateti gogosile si asezati-le pe o tava acoperita cu prosoape absorbante de hartie pentru a elimina excesul de ulei.



Continuati cu restul compozitiei.



Cat sunt calde, pudrati cu zahar pudra aceste gogosi cu iaurt.



Pentru o nota fresh, puteti sa le puneti pe platoul de servit alaturi de zmeura proaspata si dulceata de zmeura. Vara eu fac mereu sos de zmeura proaspata din care scot samburii de zmeura.



Consumati gogosile calde pudrate cu zahar.



Gogosile ramase se pot reincalzi cateva secunde la cuptorul cu microunde. Desi...ma indoiesc ca va mai raman astfel de gogosi cu iaurt de pe o zi pe alta ☐.



Enjoy!