



# GOGOSI PUFOASE

Timp preparare: 1h30m Numar portii: 1

Intr-un castron, realizam un aluat din faina cu lapte/apa, unt topit/ulei, zahar, ou si drojdie (putem amesteca zaharul cu drojdia inainte, pentru a o dizolva). Este un aluat lipios. Incercati sa framantati macar 10 minute. Il acoperim si il lasam la crescut timp de 40 minute (de preferat sa fie un loc calduros).

Inainte de a rasturna aluatul, presarati cu putina faina pe blatul de lucru. Formati bile din aluat care sa fie de aproximativ 50g. Dupa ce le-am dat forma unei bile, le lasam la crescut inca 20 minute.

Intr-o tigala punem ulei si il lasam sa se incalzeasca putin, important este sa nu fie foarte incins. Adaugam gogosile pe rand, si le prajim pe ambele parti.

Pentru un gust mai bun, se poate folosi coaja de lamaie si esenta de vanilie.

[www.softandgrace.ro](http://www.softandgrace.ro)

## Ingredientete:

- 125g faina
- 60ml lapte / apa
- 10g unt topit / ulei
- 10g zahar
- 3g drojdie
- 1 ou

\*Daca doriti ca preparatul sa fie vegan, folositi apa si ulei in loc de lapte si unt.

\*Gogosile pot fi umplute cu dulceață, ciocolată sau alte creme.