**Gogosi pufoase**

**Timp de preparare**

20 minute

**Timp de gatire**

20 minute

**Timp Total**

40 minute

Autor: Savori Urbane

Portii: 40 buc

**Ingrediente - savoriurbane.com**

* 500 g faina
* 2 galbenusuri
* 350 ml lapte
* 2 pliculete zahar vanilat
* un praf de sare
* coaja de lamaie
* 1 lingura zahar
* 30 g drojdie proaspata sau 10 g drojdie uscata
* 10 g zahar pudra vanilat
* ulei pentru prajit

**MOD DE PREPARARE**[**GOGOSI PUFOASE**](https://savoriurbane.com/gogosi-pufoase-reteta-de-la-bunica/)

Se amesteca drojdia cu lingura de zahar si cu laptele caldut si se lasa un pic, pana face spuma. Apoi se bate bine cu galbenusurile si cu 300 g faina cu un mixer. Se adauga sarea, zaharul vanilat, coaja de lamaie (la care nu fac economie)  si restul de faina. Se framanta sa fie un aluat elastic si molcut. Se lasa la dospit 30 min.

Dupa ce a dospit, aluatul pentru gogosi pufoase se intinde pe un blat cu faina de grosime de un deget subtire. Se decupeaza rondele cu o forma speciala sau un pahar cu marginile subtiri. Ale mele au fost de cca. 6 cm diametru.

Aluatul pentru gogosi pufoase se mai lasa pe tava la dospit 10 min.

### **prajire gogosi pufoase**

Se incinge bine uleiul si se pun [gogosile](https://en.wikipedia.org/wiki/Gogo%C8%99i" \t "_blank) in uleiul fierbinte, iar focul se da pe mic. Se intorc cu 2 furculite si pe partea cealalta si cand devin aurii se scot pe servetele absorbante, se scutura usor si se pun intr-un bol si se presara cu zahar pudra vanilat cat sunt inca fierbinti.

## ****SERVIRE GOGOSI PUFOASE RETETA DE LA BUNICA****

Aceste minunate gogosi pufoase se servesc cu gem sau simple, pudrate cu zahar. Ce inseamna de fapt „gogosi pufoase”? Inseamna ca miezul lor este aerat, cu gauri. O gogoasa care iese ca o bucata de paine, indesata…nu este gogoasa pufoasa.

## ****SERVIRE GOGOSI PUFOASE RETETA DE LA BUNICA****

Aceste minunate gogosi pufoase se servesc cu gem sau simple, pudrate cu zahar. Ce inseamna de fapt „gogosi pufoase”? Inseamna ca miezul lor este aerat, cu gauri. O gogoasa care iese ca o bucata de paine, indesata…nu este gogoasa pufoasa.