

# Gogolosi de brinza dulce cu umplutura de afine

Gogolosi de brinza dulce cu umplutura de  
afine

## Ingrediente :

250 g brinza de vaci, 60 g unt moale, coaja de la o lamiie mijlocie, 1 ou, 150 g faina, 500 g afine, 100 g mac macinat.

## Preparare :

Se stoarce bine de zeama brinza. Intr-un castron, se amesteca untul cu coaja de lamiie si un praf de sare. Se adauga, pe rind, ouale, apoi brinza si la final faina. Se framinta un aluat care se lasa acoperit la rece jumatate de ora. Se spala afinele si se lasa la uscat pe un prosop de bucatarie. Se formeaza din aluat o rola care se taie in bucati egale. Fiecare bucata se intinde si se pun in mijloc 4-5 afine. Se aduna capetele si se formeaza gogoloase. Se pune la fiert intr-un vas inalt apa cu sare. Cind clocoteste apa, se reduce focul si se pun gogoloasele la fiert la foc mic, aproximativ 10 minute. Se scot cu o spumiera si se lasa la scurs intr-o strecuratoare. Se

pun pe o farfurie, se presara zahar pudra si mac si se servesc calde.