

# Galuste pufoase in sos de lapte

## Galuste pufoase in sos de lapte

### Ingrediente :

4 oua si 3 albusuri, 2 linguri faina, 125 ml lapte, 1 lingurita unt, 2 linguri zahar, 1 lingura zahar vanilat

### Preparare :

Se separa albusurile de galbenusuri. Se bat cele 7 albusuri cu un praf de sare. Se incorporeaza zaharul si zaharul vanilat. Se adauga cu grija galbenusurile si, treptat, faina. Aluatul trebuie sa ramina pufos. Se topeste untul. Se toarna intr-o forma termorezistenta. Se adauga incet, amestecindu-se, laptele. Se fac 3 galuste mari din aluat si se aseaza pe lapte. Se dau la cuptorul incins la 190-200 grade Celsius, pina cind se rumesc usor (10 minute). Se servesc fierbinti, presarate cu zahar pudra.