

Gogosi - fara framintare

Gogosi - fara framintare

Ingrediente :

500 g faina, 400 ml lapte, 15 g drojdie proaspata, 1 lingura cu varf zahar tos, 1 lingurita sare, 1 ou intreg, 1 lingura ulei, ulei pentru copt.

Preparare :

Se amesteca 100 ml de lapte cu putin zahar si cu drojdia. se asteapta pana creste. Se amesteca faina cu restul de zahar, sare, se adauga oul, drojdia crescuta si restul de lapte. Se lucreaza cu mana, la urma se adauga uleiul. Se lasa la dospit, intr-un loc cald. Se intinde pe suprafata de lucru, se decupeaza forme rotunde (cu un pahar intors, inmuiat in faina). Se frig in ulei fierbinte.