

# Gogosi vegane la cuptor



Prieteni, si astazi am pentru voi o reteta de post, niste gogosi vegane la cuptor de-li-cioa-se, dar sa nu credeti ca de-acum incolo o sa va aduc numai retete vegane (desi n-ar fi rau deloc ☐ )

Din contra, mi-am propus sa va incant cu noi retete de Pasti, dar nu puteam sa nu va arat acest experiment al meu, aceste gogosi de post la cuptor, pe care le-am facut cu ultimele „oua” vegetale ce mi-au ramas.

M-am gandit sa transform **checul meu simplu** intr-unul vegan, inlocuind ouale (fiind doar doua) cu pasta de seminte de in, dar apoi mi-am amintit ca i-am promis lui Bogdi ca ii fac gogosi la cuptor, asa ca am renuntat la ideea de chec si am faurit aceste minunatii, pe care Bogdi si Matias, prietenul lui, le-au, efectiv, devorat!!! :))

## Ingrediente:

### Pentru aluatul de gogosi:

- 100 g zahar brun
- 100 ml ulei
- 150 ml suc de portocale (proaspat stors)
- 2 „oua” vegetale
- 130 g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- un praf de sare

### Pentru crema de ciocolata cu avocado:

- 2 avocado mici, coapte
- 80 g ciocolata neagra (80 % cacao)
- o lingura miere
- o lingurita scortisoara
- ulei de cocos, 1 lingura (optional)

Pana intram in detaliile retetei, vreau sa va arat cat de frumos au inflorit tufele de corcoduse galbene (celebrele **mirabele**) si sa va povestesc cum am stat noi, eu cu mami, de vorba cu pofticioasele albine ☺ ...pe cand pozam gogosile...



*Laura Sava*



*Laura Sava*

„Am stat de vorba” e doar un fel de-a spune, pentru ca mami abia astepta sa plece de-acolo, de frica albinelor, iar eu radeam in hohote si abia, abia prindeam cate o poza mai ca lumea :)))

## Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se pregateste tava speciala de gogosi la cuptor: se unge fiecare forma cu ulei (dati bine cu pensula, inclusiv pe „inelul” din mijloc). Presarati putina nuca de cocos in fiecare forma sau nuca macinata. Lasati deoparte.

Se amesteca zaharul cu uleiul si se bat cu mixerul cca. 2 minute; se toarna sucul proaspat de portocala (de la o portocala mare). Se adauga „ouale” vegetale si se amesteca totul foarte bine. Faina se amesteca cu praful de copt, bicarbonatul si cacaoa; se cern apoi deasupra vasului in care se afla prima compositie. Se amesteca usor, pana cand nu se mai vede nicio urma de faina. Aluatul obtinut va fi compact si uleios (cand dati cu lingura, se desparte):



Aluatul se pune intr-o punga si se spriteaza in forme (desigur, puteti sa le umpleti si cu o lingura):



Gogosile se coc cca. 16 minute:



Se lasa sa se raceasca in forme!!! Daca va grabiti si le scoateti mai repede, se pot sfarama, din cauza aluatului fraged. Si eu am avut vreo doua care s-au incapatanat sa iasa, dar restul au iesit tare bine ☐



Se prepara crema de ciocolata neagra si avocado, care e foarte asemanatoare cu **trufele de avocado**: se scoate pulpa din avocado cu o lingura si se sfarama cu o furculita. Eu am adoptat varianta „rustica”, adica nu am facut o pasta din avocado, ci am lasat sa fie ca o crema groasa. Se topeste ciocolata neagra si se amesteca cu piureul de avocado. Daca aveti ulei de cocos, acum e timpul sa il adaugati (de fapt il veti pune la topit odata cu bucatelele de ciocolata). Se adauga miere:





O sa va aduc cat de curand un alt fel de indulcitor, unul, sper eu, tolerat de toata lumea: **pasta de curmale**, dar pana atunci folosim miere ☐

Se adauga apoi pudra de scortisoara si se amesteca totul foarte bine. Gogosile se ung imediat cu crema de ciocolata, pentru ca altfel se intareste. Nu e o **glazura de ciocolata**, asa ca nu va stresati si ungeti-le cum puteti.

Eu le-am manjit cu lingurita, direct sub roiul de albine ☐ ...stiti foarte bine deja cum a decurs sedinta mea foto :))





La final, mi-am amintit sa le pudrez cu nuca de cocos, pentru un pic de contrast...dar chiar n-a mai contat!!! Au fost prea bune!!!



---

# Trandafiri cu dulceata



Trandafiri cu dulceata, cadoul meu dulce pentru voi toti!!!!  
Prietene dragi, pentru ca va simt foarte aproape de sufletul meu si pentru ca inca e luna noastra, a femeilor (am intarziat un pic, stiu, dar am fost foarte prinsa cu inscrierea lui Bogdi la scoala. Oh, Doamne, nu-mi vine sa cred ca o sa devina scolar in toamna asta!!!!!! ☐ ), am tinut tare mult sa va aduc si eu in dar o mica surpriza.

Dulce, clar ☐ , niste trandafiri cu dulceata, gingasi si aromati. Cele mai gustoase „**minciunele**” :))

Sper sa va placa, caci i-am facut cu gandul la voi!!!

## Ingrediente:

- 250 g faina
- 100 g unt
- un praf de sare
- 2 galbenusuri
- 30 g zahar
- 2 linguri vin alb
- 80 ml lapte

- 1 albus
- dulceata de mure
- zahar pudra

## Mod de preparare:

Inmuiati untul taiat bucatele la microunde sau la bain-marie (sa nu fie complet topit).

Cerneti faina; amestecati-o cu untul topit. Framantati bine.

Adaugati praful de sare, galbenusurile, vinul si laptele, putin cate putin. Framantati cateva minute aluatul, care la final nu trebuie sa se lipeasca de degete.



Lasati aluatul la frigider timp de 15-20 minute apoi scoateti-l pe o planseta infainata:



Intindeti-l intr-o foaie subtire. Taiati rondele de aluat cu diametre diferite: de 8 cm, de 6 cm si de 4 cm.



Faceti incizii cu lungimea de cca.1 cm pe marginea fiecarui disc de aluat.

Suprapuneti cate trei discuri de aluat, in ordine descrescatoare, punand in centrul acestora putin albus batut pentru a se lipi.



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Dati la frigider cateva minute trandafirasii:



Apasati usor cu degetul in mijlocul lor pentru a-si pastra cat mai bine forma dupa care prajiti-i in baie de ulei. Uleiul sa fie incins (pe parcurs, inasa, nu lasati focul foarte mare, pentru ca acestia sa nu se arda). Se intorc o data, cu mare grija (folositi o paleta)

Scoateti-i la scurs pe hartie absorbanta:



Presarati **trandafirasi** cu zahar pudra:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Puneti in mijlocul fiecarui trandafir o lingurita de dulceata.



*Laura Sava*

Serviti alaturi de cei dragi ☐



Sau cu gandul la cei dragi, cum am facut eu. Cu gandul la voi ☐



Va pup fetelor si va multumesc pentru sustinere si cuvintele frumoase cu care ma rasfatati!!  
Sa fiti iubite si fericite vesnic!!!

---

**Gogosi**



*Laura Sava*

Aceste gogosi minunate au fost tot de mami facute. Si tot de post sunt, numai ca de data asta a avut un ajutor mai special, pe iubitul meu mic, cel mai dulce ajutor de bucatar din istorie ☐ Au fost incredibil de bune si cu dulceata de visine dar si cu dulceata de gutui!!!

## **Ingrediente:**

### **Aluat gogosi:**

- 1 kg faina
- 400 ml apa
- 3 linguri mari de zahar
- 1 praf de sare

### **Maia:**

- 25 g drojdie proaspata
- 1 lingurita zahar
- putina apa calduta (nu fierbinte!)

Si simple, pudrate cu zahar praf sunt grozav de bune!!! Mai ales  
daca este vanilat ☐



### **Mod de preparare:**

Modul de preparare al gogosilor este identic cu cel al **langosilor**, cu mentiunea ca in cazul asta aluatul nu trebuie sa fie lipicios, ci mai compact, sa se ia de pe mana. Aveti grija ca drojdia sa nu fie veche, iar faina cernuta (chiar de doua ori). De asemenea, faina trebuie adusa in bucatarie (la cald) cu cel putin cateva ore inainte. Si drojdia la fel.

Se prepara, asadar, maiaua, care dupa ce a crescut putin se amesteca cu faina si-apoi cu apa calduta, indulcita in prealabil cu lingurile de zahar. Se framanta totul foarte bine.

Aluatul se intinde apoi pe o suprafata infainata (deloc subtire) si se taie rondele cu o forma. Se lasa putin la crescut, cca. 15-20 de minute, dupa care se prajesc in baie de ulei fierbinte.

Aici va arata bucatarul meu scump ( in pijama ☐ ) ce aveti de

facut:





*Laura Sava*



*Laura Sava*

...insa fara loviturile de karate si tot arsenalul de lupta  
dezlantuit □



*Laura Sava*



Desi, intr-un final, iubitul meu s-a plictisit de-atata treaba si  
si-a modelat o masina-robot □  
...si cu ocazia asta am reusit sa-l tin departe de uleiul fierbinte..



Se prajiesc, deci, rondelele de aluat in baie de ulei (incins) si gata mult ravnitele gogosi!!!





Au iesit chiar bine, nu?! ...dat fiind faptul ca sunt de post, deci simple si, aparent, neatragatoare...



*Laura Sava*

Aici (si mai jos) am incercat sa le dau un aer mai festiv ☐



Am servit cateva bucati cu **dulceata de gutui**, pe care am facut-o acum o luna numai ca n-am ajuns eu sa v-o arat...si cateva cu **dulceata de visine**.

Incredibil de gustos!!!



Sper sa le incercati si sa va bucurati si voi de gustul lor grozav.  
Sa aveti pofta!!!!

P.S. Pe viitor am de gand sa va arat si crofnele noastre banatene, cu lapte si oua...deci mai „de dulce” ☐

---

## Bascute cu dulceata



Foarte gustoase aceste bascute cu dulceata, din aluat dospit, cu „mot” de fructe!!!

Le-am savurat cu totii, cu mare placere, chiar daca am reusit sa le ard un pic ☐

Le-am incercat cu dulceata de capsuni si caise, iar acum vreau sa le incerc si cu alte umpluturi. Cu branza dulce, neaparat!! :))

**Ingrediente:**

## **Aluat dospit:**

- 500 g faina ( se cerne)
- 60 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 2 galbenusuri
- 80 g unt
- 1 cub drojdie ( 25 g) sau 7 g drojdie uscata
- 250 ml lapte
- un praf de sare

## **Pentru uns:**

- 1 galbenus (de la un ou mare)
- putin lapte cald

## **Mod de preparare:**

Aluatul dospit se pregateste primul, pentru a avea timp sa dospeasca. Asadar, amestecam mai intai drojdia proaspata cu 100 ml lapte cald si 1 lingurita de zahar.

Intr-un bol incapator, rasturnam faina si facem o adancitura in centrul fainii (cernute). Turnam apoi amestecul cu drojdie, adica maiaua.

Separat, dizolvam zaharul ramas si zaharul vanilat in restul de lapte cald (150 ml) si topim untul putin la microunde.

In continuare, batem galbenusurile cu praful de sare.

Cand drojdia s-a umflat, adaugam laptele cu zaharul, untul topit si galbenusurile si framantam cu mana (sau la robot).

Incercati sa nu puneti prea multa faina atunci cand framantati aluatul, ci doar atat cat sa va infainati mainile. Aluatul se lucreaza repede; framantati-l pana devine elastic.

Se lasa aluatul la dospit la loc cald, pana isi dubleaza volumul ( aprox. 30-40 min).

Dupa ce dospeste, se rastorna pe masa infainata, se presara putina faina deasupra si se intinde o foaie care sa aiba cam 1 cm grosime.

Cu ajutorul unui pahar sau a unei forme rotunde, se decupeaza cercuri, se-aseaza intr-o tava tapetata cu hartie de copt, dupa care se lasa cam 15 min pe masa sa mai creasca.

In acest moment, aprindem si cuptorul si il lasam sa ajunga la temperatura de 175 grade C (foc potrivit).

Dupa cele 15 minute, facem o adancitura ( cu fundul unei cescute sau al unui paharut mai mic) in fiecare bascuta apoi le ungem cu amestecul de ou si lapte.

In adancituri se pune dulceata , gem, de preferabil doar fructele, ideea e sa nu fie prea zemoase. Eu am pus capsuni si caise din dulceata.

Tava se baga in cuptorul incins pentru cca. 20 de minute (ele trebuie oricum verificate cu scobitoarea, ca sa nu l lasati prea mult...asa, ca mine, hihi...)

Calde sunt foarte bune dar merg foarte bine si reci. Tot de trebuie sa faceti este sa le incalziti putin la microunde...si sunt ca noi! ☐

Puteti folosi, cum v-am spus si mai sus, si alte umpluturi dulci, cum ar fi: branza dulce si stafide, mere...

Acum, cu capsuni si caise:



*Laura Sava*



Sfat: cred ca ar merge facute si sub forma asta: **Bascute...la cuptor!**  
(formati rulouri inguste de aluat si le asezati in forme, punand  
putin gem deasupra sau dupa ce sunt coapte). Voi testa, in curand!

Delicioaseeee!!! ☐



*Laura Sava*



Reteta preluata de la Pocahontas

---

## **Gogosi la cuptor**



Am forma asta de gogosi la cuptor de muuult timp dar cum n-am avut nici o reteta cu care sa-i fac incalzirea ☐ ...a ramas cam neglijata intr-un colt de camera...

Am incercat si reteta asta de **bascute** si mi-au iesit foarte fain la cuptor, asa ca am sa mai incerc si alte retete, in special cu drojdie, ca si gogosile simple, prajite in baie de ulei. Cand o fac, va dau de stire! :))

...sau daca stiti voi cumva vreo reteta la fabuloasa forma cu inele ☐ ...va rog nu va sfiiti sa o impartasiti cu noi!

Pana atunci, insa, iata delicioasele mele donuts la cuptor, cu blat de chec (sau pandispan)!

## **Ingrediente:**

- 3 cani faina (sau o cana faina alba si doua cani faina

integrala)

- 1 cana zahar brun
- 2 lingurite praf de copt
- 2 oua mari
- 1/2 cana ulei
- 1 cana lapte
- 1/2 cana suc proaspat de portocale
- 1/2 cana stafide si 1/2 lingurita scortisoara, optional

## **Mod de preparare:**

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit); forma de inel, speciala, se unge cu putin unt si se presara cu faina.

Pentru aluatul de gogosi, se bat ouale cu zaharul pana cand isi dubleaza volumul.

Se adauga uleiul, putin cate putin, apoi treptat laptele si faina. La final se pune praful de copt si stafidele+scortisoara, pe care eu nu le-am mai adaugat de data asta.

Se toarna in forme doar pana la 2/3 si se coc in cuptorul incalzit dinainte, pentru 10 minute sau un pic mai mult, depinde de cuptor. Faceti testul cu scobitoarea: daca scobitoarea iese curata, gogosile sunt gata! ☐

Asta e forma, ca sa va faceti o parere:



*Laura Sara*



*Laura Sava*

Asa arata la final □



Foarte gustoase! ...si de-abia dupa ce le-am facut si gustat, am realizat ca seamana izbitor cu reteta mea de **chec simplu** ☐  
...deci, vedeti cate retete am „strans” deja?! :))

Faine, faine si asa simple dar data viitoare vreau sa le ornez un pic..cu ciocolata topita si bombonele colorate!



Reteta preluata de la psyche