

Gogosele de branza



Gogosele de cascaval, in doua delicioase prezentari: prajite si la cuptor ☐

Ingrediente pentru 25 de bucati:

- 250 ml lapte
- 1 praf de sare
- 30 g unt
- 75 g faina
- 2 oua
- 250 g Emmentaler ras
- ulei sau unt pentru prajit

Mod de preparare:

Ingrediente:



Laptele se fierbe cu sare si unt:



Se adauga faina. Se amesteca pana se formeaza o gogoasa mare. Vasul se ia de pe foc si se adauga imediat un ou:



Apoi se incorporeaza celalalt ou si cascavalul:



Compozitia se introduce intr-un sprit si se formeaza pe o hartie gogosele mici.

Eu nu mi-am mai gasit spritul :)) ...si fiindca eram intr-o viteza de nedescris, m-am gandit sa le bag rapid la cuptor...ceea ce am si facut ☐

M-am ajutat de doua linguri, cu care am modelat „frumusetile” astea ☐



...si desi urate si labartate la maxim :)) ...s-au mancat intr-o secunda...



Bogdi a batut recordul la ele □ ...asa ca a trebuit sa mai fac o tura, de data asta, exact ca in reteta, prajite in unt (desi eu le-am prajit de data asta in ulei)



Se scurg bine pe un prosop din hartie si apoi se servesc. Sint grozav de bune, atat calde cat si reci.
Eu le-am infipt in niste sticksuri lungi si le-am asezat intr-un

pahar langa alte sticksuri de cascaval, mai micute:



Prezentarea finala, langa deliciosul „tort” de somon ☐

