

Gogosi la cuptor



Am forma asta de gogosi la cuptor de muult 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 Sara

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