

Gogosi

[shashin type="photo" id="15533" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceste gogosi minunate au fost tot de mami facute. Si tot de post, 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:

- 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!)

Modul de preparare 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:

[shashin type="photo" id="17633,17634,17635,17636" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="17637,17638" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]

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..

[shashin type="photo" id="17639" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="17640,17641,17642,17643" size="large"
columns="max" order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="17644" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="17645" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]

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!!!

[shashin type="photo" id="17647,17646" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]

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” ☐