

Guguluf cu jumari



Guguluf cu jumari sau cum sa transformi un aluat dospit intr-o „painica” cu mult gust!!

V-am ispitit ieri cu niste **jumari de porc**, surprinse mai mult in joaca, sub lumina slaba a hotei, dar de care v-ati bucurat tare, asa ca astazi va aduc ceva si mai si, un guguluf cu jumari, un **cozonacel sarat** si pufos pe care sunt sigura ca, odata ce-l veti incerca, il veti reface ori de cate ori veti avea ocazia. Sau jumari ☐

De Craciun ar fi perfect!!

Ingrediente:

- 500 g faina

- o lingurita sare
- 35 g drojdie proaspata
- o lingura zahar
- 300 ml lapte cald
- 150 g unt topit
- un ou mare
- 100-120 g **jumari**
- 30 g miez de nuca, tocat mare

Mod de preparare:

Preparare aluat dospit:

Amestecati drojdia zdrobita cu zaharul si 5 linguri lapte (din cantitatea totala de lapte). Acoperiti si lasati sa creasca 10 minute, la cald (ferit de curenti de aer).

Separat, amestecati faina cu sarea. Faceti o gropita la mijloc si turnati maiaua crescuta. Amestecati bine si mai lasati inca 10 minute la dospit.

Adaugati apoi untul topit, laptele si oul intreg. Framantati bine, apoi lasati sa creasca acoperit, la cald, pana ce isi dubleaza volumul (cca. 1 ora).

Coacere guguluf:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Taiati in bucatele jumarile (reci).

Framantati aluatul cu jumarile si nucile tocate cu cutitul si puneti-l in forma de guguluf unsa cu unt. Lasati-l sa creasca pana la marginea formeii apoi coaceti cca. 50 de minute.

Se face testul scobitorii, pentru orice eventualitate.

Cand este gata, se lasa guguluful sa se raceasca bine (cca. 15 minute) si se rastoarna cu grija pe platou:

Laura
Sava



Se serveste caldut sau rece, e la fel de incredibil de pufos si bun!!!



Sectione □



Sfat: daca nu aveti forma de guguluf, folositi o forma mare de savarina sau chiar o tava de prajituri.