

Gogoși rapide cu iaurt

Când ai poftă de gogoși, încearcă această rețetă rapidă. Aluatul nu trebuie să dospească.

Ingrediente



- 250 g iaurt
- 280 g făină
- 3 linguri cu zahăr
- 1 ou
- $\frac{1}{2}$ pliculeț cu praf de copt
- 1 fiolă cu esență de vanilie
- zahăr pudră vanilat
- ulei
- sare

Mod de preparare

PASUL 1: Într-un castron, amestecă energic iaurtul cu zahărul și esența de vanilie. Adauga oul și omogenizează bine.

PASUL 2: Încorporează făina proaspăt cernută și amestecată cu sarea și praful de copt. Compoziția rezultată trebuie să aibă consistența unei smântâni mai grase. Dacă este prea moale mai

adaugă puțină făină.

PASUL 3: În ulei încins pune cu lingurița mici grămăjoare de compoziție. Lasă-le să se rumenească bine, după care scoate-le pe hârtie absorbantă. După ce s-au răcorit pudrează-le cu zahăr pudră vanilat. Sunt delicioase!

Sursa: femeia.ro