Gogoşi rapide cu iaurt

Când ai poftă de gogoşi, încearcă această reţetă rapidă. Aluatul nu trebuie să dospească.

Ingrediente

- 250 g iaurt
- 280 g făină
- 3 linguri cu zăhar
- 1 ou
- ½ pliculeţ cu praf de copt
- 1 fiolă cu esenţă de vanilie
- zahăr pudră vanilat
- ulei
- sare

Mod de preparare

PASUL 1: Într-un castron, amestecă energic iaurtul cu zahărul şi esenţa de vanilie. Adauga oul si omogenizeaza bine.
PASUL 2: Încorporează făina proaspăt cernută şi amestecată cu sarea şi praful de copt. Compoziţia rezultată trebuie să aibă consistenţa unei smântâni mai grase. Dacă este prea moale mai adaugă puţină făină.
PASUL 3: În ulei încins pune cu linguriţa mici grămăjoare de compoziţie. 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