

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 zăhar
- 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 energetic iaurtul cu zahărul și esența de vanilie. Adaugă 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 linguriță mici grămăjoare de compozitie. 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