



Chifle pufoase

Azi am avut pofta de o painica pufoasa si gustoasa! Din ce am testat pana acum, personal mi se par cele mai bune chifle! Piticul meu a mancat aproape 2 chifle goale!



Cu siguranta le voi face foarte des de acum inainte, pentru ca se fac usor si merita !

Pentru 6 chifle pufoase avem nevoie de :

Ingrediente

- 250 grame faina 000
- 175 ml lapte
- 13 grame drojdie proaspata sau 4 grame drojdie uscata (eu intotdeauna folosesc [aceasta drojdie](#))
- 3 linguri ulei
- $\frac{1}{2}$ lingurita zahar
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare

Preparare

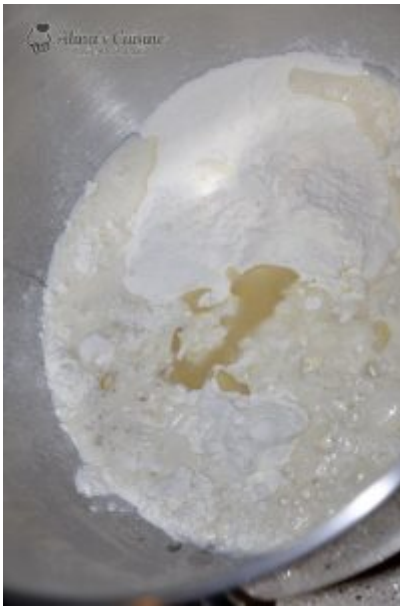
Punem faina in vasul de la robot sau intr-un bol mai larg daca framantam la mana.

Incalzim laptele si dizolvam in el drojdia si zaharul, pana se omogenizeaza.





Punem laptele peste faina, adaugam sarea si uleiul. Framantam bine aluatul cateva minute.



Punem aluatul intr-un vas curat, pe fundul caruia presaram faina, si-l acoperim cu folie alimentara, apoi cu un prosop de bucatarie curat, Lasam aluatul la crescut 60 de minute.



Aluatul crescut se impate in 6 bile aproximativ egale.



Bilele de aluat se lasa la crescut inca aproximativ 30 de minute.



Intr-o oala incapatoare punem apa la fiert, iar cand aceasta a



dat in clocot adaugam o lingurita de sare.
Punem bilele de aluat in apa, si le fierbem 2-3 minute, apoi le scoatem pe hartie absorbanta.



Preincalzim cuptorul la 200 grade Celsius.

Punem chiflele intr-o tava tapetata cu hartie de copt si unsa



cu putin unt.

Presaram deasupra susan sau mac, dupa gustul fiecaruia, apoi le bagam la copt pentru 30 de minute.

Imediat dupa ce le-am scos din cuptor, le ungem cu unt topit, cu ajutorul unei pensule.



Apoi dupa 10-15 minute, le putem servi. Sunt foarte bune calde, dar si reci.



Pofta buna!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!