



Gogosi pentru curiosi

Cand am facut reteta de [cinnamon rolls](#) familia a apreciat foarte mult textura si gustul aluatului.

Ca urmare, mi-am propus sa incerc sa fac niste gogosi pufoase plecand tocmai de la aluatul de cinnamon rolls.

In plus am vrut sa incerc si decupatorul pe care l-am cumparat de ceva vreme (in [genul acesta](#)).

Rezultatul? Niste gogosi care au disparut imediat!! Delicioase, fragede, pufoase, yummmmy....

Baietelul manca si se freca pe burtica cu satisfactie, iar sotul si-a mai amanat inceputul dietei cu inca o zi. ☐



Ingrediente aluat

- 500 grame faina tip 000
- 3 galbenusuri
- 50 grame zahar
- 275 ml lapte caldut
- 70 grame unt topit 80% grasime
- 25 grame drojdie proaspata sau 7 grame drojdie uscata
- $\frac{1}{4}$ lingurita sare
- 1 plic zahar vanilat bourbon ([acesta](#) este)

Preparare

Cernem faina in vasul robotului. Galbenusurile le amestecam cu sarea.



Drojdia o dizolvam in putin lapte caldut si adaugam si 1 lingurita de zahar (din cele 50 de grame).



In laptele ramas dizolvam zaharul si adaugam vanilia.



In vasul cu faina, punem laptele cu zahar, ouale, untul topit, drojdia dizolvata.



Framantam pana avem un aluat elastic (la robot aproximativ 5 minute).

Transferam aluatul intr-un vas curat uns cu putin ulei, si-l acoperim cu un prosop curat.

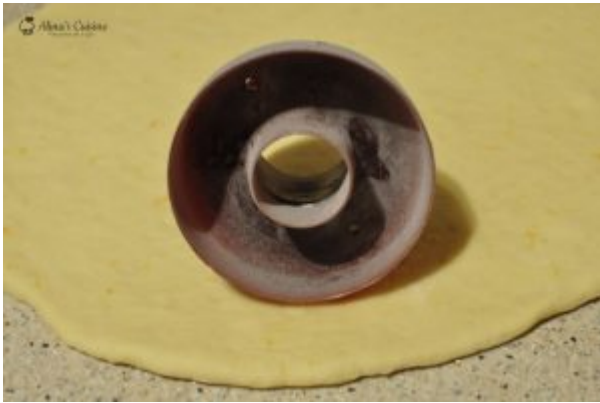


Il lasam la crescut aproximativ 45 minute sau pana isi dubleaza volumul.

Intindem aluatul intr-o foaie subtire.



Decupam (eu am folosit un [decupator special](#), in genul [acesta](#)).



Lasam gogosile decupate la crescut inca 20-25 de minute,



dupa care le prajim in tigaia in care am pus un strat de 2-3 cm de ulei.



Se intorc cand devin aurii, iar cand sunt gata se scot si se lasa la scurs si racorit.



Se servesc pudrate cu zahar sau cu ciocolata/dulceata.



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? Impartasesc 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!