

 120 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Faina - 500 de grame
Lapte - 300 de mililitri
Galbenus de ou - 1 bucata
Zahar - 50 de grame
Coaja de lamaie
Esenta de rom
Drojdie - 25 de grame
Sare - 1 varf de cutit
Caise - 500 de grame
Zahar vanilat - 1 plic
Zahar pudra - 100 de grame
Ulei de floarea soarelui - 350 ml pentru prajit
Margarina - 50 de grame

Mod de preparare

1. Freci drojdia cu 2 lingurite de zahar, 2 linguri de lapte si 1 lingura de faina, apoi lasi maiaua la cald pentru 15 minute. Dizolvi zaharul in laptele caldut. Amesteci faina cernuta cu galbenusurile, laptele indulcit, maiaua, sarea, aromele si margarina topita. Framanti un aluat, pe care il lasi sa creasca la cald, timp de 30 de minute.
2. Presari pe planseta putina faina si intinzi o foaie groasa de 1 cm. Cu un pahar trecut prin faina tai rondele, in care pui cate o jumatate de caisa. Formezi gogosile, le presezi putin pe margini si le lasi la dospit timp de 15-20 de minute.
3. Le prajesti in uleiul bine incins, le scoti cu spumiera pe un platou si le presari cu zaharul pudra amestecat cu zahar vanilat.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>