



Lucumades (gogosi rapide)



Ingrediente

Apa - 600 de mililitri
Ciocolata - 500 de grame
Drojdie - 15 grame
Esenta de vanilie - 1 fiola
Faina - 500 de grame

 90 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare



1. Drojdia se dizolva in apa calduta, apoi se adauga faina si vanilia si se amesteca bine. Se lasa sa creasca 40-50 min.



2. Cand sunt gata se prajesc in ulei incins punandu-le cu lingurita

3. Se servesc calde cu ciocolata deasupra. Se scot pe servetele de hartie, pentru a absorbi excesul de ulei.

Pofta buna!

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