



Gogosi inelate

- **Oua - 3 buc**
- **Drojdie - 50 g**
- **Apa calduta - 200 ml**
- **zahar - 3 lingura**
- **Sare - 1/2 lingurita**
- **Ulei - 50 ml**
- **Zahar vanilat - 2 plicuri**
- **Zahar pudra - dupa gust**

Intr-un bol se amesteca toate ingredientele dupa care se adauga faina. Rezulta un aluat moale, fin si matasos.

Bolul se acopera cu folie de plastic si se lasa la dospit pentru aproximativ 30 de minute.

Se pudreaza planseta de lucru cu faina si se intinde aluatul intr-o foaie uniforma cu grosimea de 1,5 - 2 cm.

Se taie gogosile cu ce forma doriti.

Eu am folosit doua pahare (unul cu diametrul mai mic, iar celalalt cu diametrul mai mare).

Se pun la prajit in baie de ulei, cam un minut pe fiecare parte.

Se scot pe un servet absorbant si se servesc calde pudrate cu zahar sau dulceata.

Un secret...sunt foarte bune si reci!!!!

Pofta buna!