

# Bunătăți de la Bunica Tinca – Gogoși moldovenești perfect rumenite – Pufoase și delicioase



Combinând ingredientele cu precizie și pasiune, vei descoperi gustul unic al unor gogoși preparate după standardele înalte ale bucătăriei moldovenești tradiționale. Aceste delicii sunt un partener ideal pentru o ceașcă de ceai cald sau un pahar de lapte proaspăt.

Gogoșile moldovenești, renumite pentru consistența lor aerată și culoarea aurie, reprezintă un element esențial al moștenirii culinare a Moldovei. Se servesc frecvent atât la micul dejun, cât și la cină, transformând orice masă într-o ocazie specială.

## Gogoși moldovenești



Dacă intenționezi să le oferi copiilor o surpriză culinară de neuitat, rețeta noastră de **gogoși moldovenești** se va dovedi a fi un **adevărat deliciu** pentru micuți.

Inspirate de **rețetele autentice ale bunicii**, aceste gogoși emană o **aromă și un gust inconfundabil**. Fiecare bucătică aduce aminte de **căldura și dragostea bucătăriei de acasă**.

- aprox. 1 kg făină de grâu
- 14 g drojdie uscată
- 2 ouă
- 9 g sare
- 50 g zahăr
- 150 g iaurt gras
- aprox. 200 ml -apă caldută
- 1 L ulei
- 1 lingură bună de grăsime de porc

1. Într-un bol mare, combină 900 grame de făină, zahăr, sare și drojdie uscată.
2. Adaugă ouăle și iaurtul în amestecul de făină.
3. Începe să malaxezi aluatul, adăugând apă caldută treptat, până la obținerea consistenței dorite.



4. Lasă aluatul să se odihnească și să se înmoaie pentru aproximativ 10 minute.
  5. Încorporează o lingură de untură sau ulei în aluat și lasă-l să se malaxeze pentru încă 2 minute.
  6. Scoate aluatul din bol și formează-l într-o bilă. Acoperă-l și lasă-l să crească pentru aproximativ 40-50 de minute.
  7. După ce aluatul și-a dublat volumul, întinde-l pe un blat de lucru înfăinat și împarte-l în biluțe.
8. Apasă ușor pe fiecare biluță pentru a o aplatiza și acoperă-le, lăsându-le să crească puțin.
  9. Încinge uleiul la o temperatură de aproximativ 150 de grade Celsius.
  10. Prăjește gogoșile în ulei încins, având grijă să nu atingă fundul tigăii, până devin aurii și pufoase. Întoarce-le pe ambele părți pentru o prăjire uniformă.



11. Scoate gogoșile și lasă-le să se scurgă pe șervețele de hârtie.
12. Presară zahăr pudră peste gogoșile calde și servește-le.

