

Exact așa le făcea și bunica – Minciunele, un deliciu al copilăriei



Aceste gogoși, minciunele, uscatele, scovergi de post sau vegane sunt un deliciu al copilăriei. Bunica le făcea mereu când eram la țară și ne delectam cu toții cu aceste gogoși atipice.

Minciunele



Se fac foarte ușor; aluatul nu trebuie să crească și **sunt gata imediat**, atât de ușor de făcut cât și de mâncat. Ingredientele pentru **minciunele** se găsesc mai jos în descriere, iar rețeta de minciunele, pas cu pas, este prezentată în videoclip.

- 600-650 grame făină albă de grâu
- 70 grame zahăr
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 3 grame sare
- 1 pliculeț praf de copt sau drojdie (respectând timpii de activare și drojdia)
- 1 lingură coajă rasă de la o portocală sau lămâie bio
- 50 ml ulei floarea soarelui
- 300-350 ml apă
- Ulei pentru prăjit

1. Într-un bol mare, combinați 600 g de făină cu 70 g de zahăr.



2. Adăugați 10 g de praf de copt și amestecați.

3. Adăugați 3-4 g de sare și două pliculețe de zahăr vanilat.

4. Adăugați răzătura de coajă de portocală și amestecați toate ingredientele uscate.

5. Turnați 50 ml de ulei de floarea soarelui peste amestecul uscat.

6. Începeți să adăugați apa, aproximativ 150 ml inițial, și amestecați pentru a forma un aluat. Adăugați restul apei până la 350 ml, dacă este necesar.



7. Frământați aluatul în bol până devine elastic și nelipicios.

8. Presărați făină pe blatul de lucru și tăiați aluatul în două părți.

9. Întindeți prima parte a aluatului într-o formă dreptunghiulară, cu o grosime de aproximativ jumătate de centimetru.

10. Tăiați aluatul întins în fâșii de 7-8 cm lățime, apoi tăiați în formă de romb.



11. Aplicați o tăietură în centrul fiecărui romb și treceți un capăt prin tăietură pentru a forma minciunelele.

12. Lăsați minciunelele să se usuce puțin la temperatura camerei.

13. Încingeți un litru de ulei într-o cratiță la o temperatură de 100-120 de grade Celsius.

14. Prăjiți minciunelele în ulei timp de 5-7 minute pe fiecare parte, sau până devin aurii.



15. Scoateți minciunelele din ulei și lăsați-le să se scurgă de excesul de ulei.

16. Presărați zahăr pudră peste minciunele înainte de servire.

1. Asigurați-vă că uleiul nu este prea fierbinte pentru a evita prăjirea excesivă sau absorbția excesivă de ulei de către minciunile.
2. Lăsați minciunile să se usuce puțin înainte de a le prăji pentru a reduce cantitatea de ulei absorbită.
3. Puteți verifica temperatura uleiului aruncând o bucățică mică de aluat în ulei; dacă formează bulbuci, uleiul este încins suficient.
4. Acest aluat este de post și nu conține ouă, lapte sau drojdie.