

Frigănele de cozonac – Cea mai dulce amintire din copilărie



Frigănele de cozonac



Pregătirea acestor **frigănele de cozonac** este atât de simplă, dar rezultatul este extrem de satisfăcător! Pentru un plus de rafinament, le vom servi **alături de o cremă delicioasă sau un sos de ciocolată**, care vor adăuga un strop de savoare fiecărei mușcăături. Nu aruncați resturile de cozonac! Transformați-le în aceste frigănele minunate și recreați acele **momente magice din copilărie!**

Ingredientele pentru rețeta de Frigănele de cozonac sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- cozonacul din dotare
- 6 ouă
- 1 praf de sare
- 60-70 ml ulei sau cât este necesar pentru prăjit

1. Tăiați cozonacul în felii groase de aproximativ 2 cm.
2. Spargeți 6 ouă într-un bol încăpător.
3. Adăugați un praf de sare și bateți bine ouăle, ca pentru

omletă.

4. Turnați ulei de floarea-soarelui într-o tigaie, cât să acopere fundul acesteia.
5. Lăsați-l să se încingă la foc moderat spre mic.
6. Dați fiecare felie de cozonac prin ou bătut, asigurându-vă că se îmbibă bine.
7. Treceți feliile printr-un strat subțire de făină (pentru a evita arderea zahărului din cozonac).
8. Scuturați excesul de făină, apoi treceți-le din nou prin ou.
9. Puneți feliile de cozonac în tigaia cu ulei încins.
10. Lăsați-le la prăjit aproximativ 1 minut pe fiecare parte, întorcându-le periodic pentru o rumenire uniformă.
11. Scoateți frigănelele pe un grătar sau pe un șervet de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.
12. Puteți servi frigănelele simple sau cu înghețată, sirop de agave, sirop de arțar sau orice alt topping preferat.