

Gogoși de porumb – Crocante la exterior și pufoase la interior



Gogoși de porumb



Azi vă propun ceva **unic**: **Gogoși de porumb**! **Crocante la exterior și pufoase la interior**, sunt perfecte ca gustare sau la o masă în familie.

Dacă aveți porumb fiert, încercați-le și pregătiți-vă să fiți uimiți de gust! Gogoșile din boabe de porumb sunt ideale pentru a fi servite simple sau cu sosuri.

- 400 g boabe de porumb fiert
- 50 g amidon de porumb
- 150 g făină albă
- 100 ml apă
- 3-4 g sare

1. Folosește 400 g de boabe de porumb fierte (conservă). Clătește boabele de porumb în 2-3 ape pentru a elimina lichidul din conservă.
2. Pune boabele de porumb într-un castron. Adaugă 50 g de amidon de porumb și 150 g de făină de grâu peste boabe.
3. Adaugă o linguriță rasă de sare (aproximativ 3-4 g).

Poți adăuga condimente opționale, precum piper, brânză sau fulgi de ardei iute, după preferințe. Amestecă bine ingredientele folosind o furculiță.

4. Adaugă treptat 100 ml de apă în amestec, până când obții o consistență semi-umedă și lipicioasă.
5. Pregătește bucăți mici de hârtie de copt, tăiate în pătrățele (aproximativ 8×8 cm).
6. Umezește mâinile și formează gogoșele din amestec, aplatizându-le ușor. Așază gogoșelele pe hârtia de copt pentru a preveni lipirea lor de tigaie.
7. Încinge într-o tigaie aproximativ 1 litru de ulei. Transferă gogoșelele în uleiul încins, împreună cu hârtia de copt. Pe măsură ce se prăjesc, hârtia se va desprinde singură.
8. Prăjește gogoșelele timp de 3 minute pe o parte și 2 minute pe cealaltă, până devin aurii și crocante.
9. Scoate gogoșelele prăjite pe un grătar sau pe șervețele de hârtie pentru a scurge excesul de ulei.