

Gogoși pufoase cu măr dulce – Rețetă ușoară și rapidă – Gogoși de casă cu 1 măr și 1 ou



Dacă sunteți în căutarea unui mod de a-i uimi pe cei dragi cu un desert excepțional, dar ușor de preparat, gogoșile aerate cu măr sunt opțiunea ideală. Nu ezitați să experimentați această rețetă și să vă delectați cu un desert uimitor, preparat rapid și fără bătăi de cap.

Gogoși pufoase cu măr dulce



Gustul suculent al mărului se îmbină armonios cu textura moale și aerată a gogoșilor, creând o **simfonie de arome** ce va **încânta papilele gustative**. Este o metodă excelentă de a vă îndeplini dorința de **ceva dulce** într-un mod **rapid și delicios**. Copiii, în special, vor fi încântați de aceste **gogoși delicioase**.

Gogoșile cu măr reprezintă și o **opțiune mai sănătoasă** în comparație cu dulciurile procesate din magazine.

- 200-250 g făină albă de grâu
- 2 g sare
- 1 ou

- 1 măr dulce, 250-300 g
- 50 g zahăr
- 150 g smântână grasă peste 25% grăsime
- 1 esență de vanilie
- 1 plic praf de copt
- 1 lingură coajă rasă de portocală
- 20 ml ulei floarea soarelui
- 1 linguriță scorțișoară + 50-100 g zahăr

1. Curăță și taie un măr dulce în cubulețe de aproximativ un centimetru grosime.



2. Sparge un ou într-un castron mai mare, adaugă o linguriță rasă de sare și amestecă până se omogenizează.

3. Adaugă 50 grame de zahăr și amestecă până se topește zahărul.

4. Adaugă 150 grame de smântână grasă, o fiolă de esență de vanilie (sau două pliculețe de zahăr vanilat), și o linguriță de coajă rasă de portocală. Amestecă până la omogenizare.



5. Adaugă 3 linguri de ulei de floarea soarelui și mărul tocat, amestecând până când mărul este bine acoperit.

6. Adaugă treptat 250-350 grame de făină, în funcție de consistența aluatului și de cât de umed este mărul. Amestecă bine.

7. Adaugă 10 grame de praf de copt și amestecă până se combină. Frământă aluatul până devine aproape vârtos.

8. Folosind o lingură unsă cu ulei, formează gogoșile și așază-le pe o suprafață plată.



9. Încinge un litru de ulei într-o cratiță cu gura largă până la 120-150 de grade Celsius.

10. Prăjește gogoșile timp de 6-7 minute, întorcându-le ocazional până devin aurii.



11. Scoate gogoșile și lasă-le să se scurgă pe un șervet de

hârtie.

12. Într-un bol separat, combină aproximativ 100 grame de zahăr cu o linguriță de scorțișoară pudră.
13. Treci gogoșile prin amestecul de zahăr și scorțișoară cât sunt încă calde.
14. Servește gogoșile cu smântână și sirop de arțar sau după preferință.

