

Incredibil de gustoase – Secretul celor mai pufoase Gogoși Marocane



Incredibil de gustoase – Secretul celor mai pufoase Gogoși Marocane



Gogoșile marocane sunt o combinație uimitoare de gusturi și texturi care vă vor cuceri de la prima înghițitură. Cu un interior pufos și un exterior apetisant, aceste delicii sunt o adevărată bucurie pentru papilele gustative. Secretul constă în utilizarea de ingrediente de calitate, cum ar fi făina de calitate superioară, drojdia și tehnica secretă, în stil marocan care conferă un gust exotic și aromat.

- 250 g semolina/ griș de calitate
- 250 g făină albă de grâu, pentru cozonac
- 700 ml apă
- 7 g drojdie uscată
- 1 lingură de zahăr
- 1 vârf linguriță sare
- 1 pliculeț de praf de copt
- 100 ml ulei

1. Amestecați într-un bol semolina, făina, drojdia uscată,

zahărul și sarea.



2. Adăugați treptat apa caldă, amestecând constant cu un mixer vertical sau manual, până obțineți un aluat omogen și fără cocloașe.
3. Adăugați praful de copt și amestecați din nou pentru a-l încorpora bine în aluat.
4. Acoperiți aluatul și lăsați-l să dospească timp de aproximativ 20 de minute, până începe să formeze bule.



5. Încălziți două tigăi non-aderente la foc mic, ungându-le ușor cu ulei.
6. Folosind un polonic, turnați porții de aluat în tigaia mică, lăsându-le să crească puțin.
7. După aproximativ un minut, transferați clătita în tigaia mare și continuați să o gătiți până devine pufoasă și rumenă pe ambele părți.



8. Repetați procesul până terminați tot aluatul.
9. Serviți gogoșile calde, eventual cu miere de albine deasupra.

