

# Gogoși cu Nutella®

Mediu

4 h 0 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 10 PORȚII

250 g făina pentru pâine

10 g drojdie proaspătă

1 ou

1 galbenus de ou

4 g sare

50 g unt

35 g zahar tos

100 ml lapte integral

½ pastaie de vanilie

1 lamaie (doar coaja)

150 g Nutella®

ulei pentru prajit

zahar pudra pentru ornat

## PAȘI



1

Dizolvati drojdia in laptele incalzit in prealabil.

Adaugati oul si galbenusul de ou si amestecati.



2

Puneti pe un blat de lucru faina, zaharul si semintele de vanilie din pastaie.

Turnati mixul de lapte cu oua in centru si framantati pana ce aluatul devine fraged.

Adaugati untul taiat in bucatele mici, sarea si coaja de la lamaie.



3

Puneti aluatul intr-un bol, acoperiti-l si lasati-l aproximativ 2 ore sa creasca.

Rupeti din aluat si formati cu mainile sfere de aproximativ 40g.

Asezati-le pe o tava tapetata cu hartie de copt si lasati-le sa creasca pana cand isi vor dubla dimensiunea.

Prajiti sferile in ulei incins (175° C).

Asezati gogosile prajite pe un platou pe care ati pus cateva servetele si lasati-le sa se raceasca.

**4**

Cu ajutorul unui pos, umpleti fiecare gogoasa cu cate 15g de Nutella®.

Decupati o stea din hartie si folositi-o ca forma de ornat. Presarati zahar pudra deasupra, dupa care inlaturati steaua din hartie de pe gogoasa.