

Gogosi vieneze

Ingrediente

200 g unt
200 g faina
3 oua
sare
coaja de lamaie
100 g stafide
10 nuci tocate
3 albusuri
200 g zahar tos

Preparare

Se freaca untul cu ouale intregi si cu zaharul, pana cand acesta nu se mai simte in compozitie. Se adauga in crema coaja rasa de lamaie, sare si faina. Se amesteca bine si se lasa aluatul deoparte. Se bat trei albusuri cu miezul de la zece nuci tocat marunt, se amesteca stafidele si se obtine o compozitie tare. Se iau cantitati din aluat, se trec prin compozitia de albus si se pun gogosile pe o tava neunsa, sa se coaca la foc potrivit o jumatate de ora. Se servesc calde, pudrate cu zahar farin.