

Langoše

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu potřebujeme: 250 g univerzální směsi, 160 ml vody, 1/3 lžičky cukru, ½ kostky (21 g) čerstvého droždí.

Z vlažné vody, cukru a droždí připravíme kvásek, který necháme vzejít. Do mísy vsypeme 250 g univerzální směsi a přidáme kvásek. Těsto necháme asi 15 minut kynout. Lžící namočenou v oleji vykrajujeme kousky těsta, z kterého uděláme kuličky. Rukama potřenými olejem z kuliček vytvarujeme langoše. Smažíme v rozpáleném oleji na pánvi nebo ve fritéze dozlatova.

Ingredience

- **Fala 42 g** - 21 g
- **Pitná voda nesycená** - 160 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 250 g

