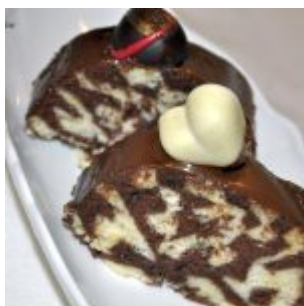
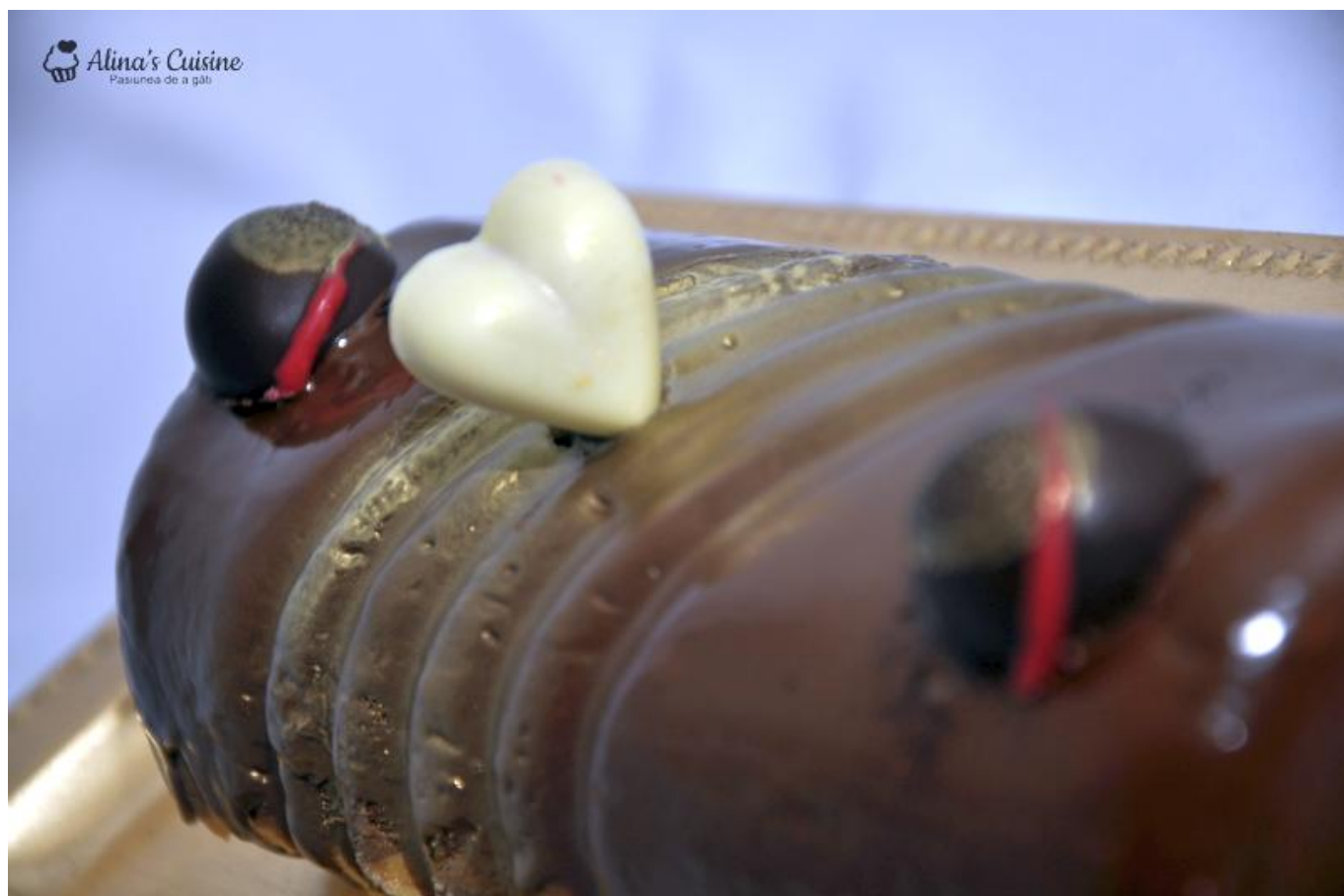


Chec marmorat umed



Azi va prezint o reteta de chec marmorat umed cu lamaie si cacao, perfect langa cafeaua de dimineata sau de dupa-amiaza, pentru gustarea copiilor, sau in orice moment al zilei cand aveti pofta de un dulce rapid si cu ingrediente la indemana!



Pentru un chec avem nevoie de :

Ingrediente

- 125 unt 80% grasime
- 150 grame zahar
- 3 oua
- 150 ml lapte
- 250 grame faina
- 1 lingurita praf de copt
- Un praf de sare
- Coaja si zeama de la o lamaie
- 15 grame cacao dizolvata in 5 linguri de apa

Preparare

Preincalzim cuptorul la 170 grade Celsius. Ungem forma cu ulei/unt si o tapetam foarte bine cu faina.



In bolul mixerului, punem untul si zaharul si le mixam



impreuna aproximativ 10 minute.

Adaugam ouale pe rand, mixand bine dupa fiecare.



Adaugam faina amestecata cu praful de copt si sarea, alternative cu laptele. Intotdeauna incepem cu faina si



terminam cu faina.



Impartim compozitia in mod egal in doua boluri. In primul vas adaugam lamaia si in cel de-al doilea adaugam cacaoa si omogenizam foarte bine.



Primul vas: cu lamaie



Al doilea vas: cu cacao

Punem fiecare compositie intr-un pos si punem in forma asa



cum se vede in poze.



Punem forma la cuptor pentru aproximativ 45-50 de minute sau pana trece proba scobitorii.

Dupa ce se coace, il lasam 5 minute in forma apoi il rasturnam pe un gratar.

Se lasa sa se raceasca complet, apoi optional putem sa-l glazuram cu ciocolata (100 grame) topita la bain-marie cu 2 linguri de ulei.



Punem checul la frigider pana cand se intareste glazura, apoi

il putem servi!



Pofta buna!

[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]