



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Chec Economic - Rețetă Simplă și Pufoasă

Deserturi rapideUșor 45 min 10 portiiChef: Lucian

Checul economic este un desert simplu, pufos și aromat, preparat din ingrediente accesibile pe care le ai de obicei în casă. Se face rapid, are o textură fragedă și poate fi servit simplu, pudrat cu zahăr sau alături de gem, fiind perfect pentru micul dejun, gustare sau desert.

Ingrediente

2 buc. ouă

10 linguri zahăr

10 linguri lapte

9 linguri ulei

14 linguri făină

1 plic praf de copt

1 linguriță sare

1 buc. esență de rom

1 linguriță cacao

Mod de preparare

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C și pregătește o tavă de chec tapetată cu hârtie de copt sau unsă cu unt și făină.
2. Bate ouăle împreună cu zahărul până când compoziția devine deschisă la culoare.
3. Adaugă laptele, uleiul și esența de rom, apoi amestecă bine.
4. Încorporează făina cernută împreună cu praful de copt și praful de sare până obții un aluat omogen.
5. Împarte compoziția în două părți și amestecă cacaoa într-una dintre ele.
6. Toarnă alternativ cele două compoziții în tava de chec pentru a obține aspectul marmorat.
7. Coace checul timp de aproximativ 35 de minute sau până trece testul scobitorii.
8. Lasă checul să se răcească înainte de a-l scoate din tavă și de a-l felia.