



Chec cu banane, nuci și migdale

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

100 g	unt la temperatura camerei	150 g	zahăr
2	ouă	1 linguriță	esență de vanilie
1/2 linguriță	sare	1/4 linguriță	scorțișoară
100 ml	smântână	1 linguriță	bicarbonat de sodiu
165 g	făină	3	banane coapte
100 g	nuci tăiate fin		fulgi de migdale

Instructions

Pasul 1. Încălzește cuptorul la 180°C, fără ventilație.

Pasul 2. Amestecă untul cu zahărul până când obții un amestec cremos și fin (3-4 minute).

Pasul 3. Adăugă ouăle bătute, esența de vanilie, sarea și scorțișoara și continuă să amesteci.

Pasul 4. Amestecă smântâna cu lingurița de bicarbonat de sodiu – acest pas îți garantează un chec pufoș și uniform crescut. **Pasul 5.** Încorporează și smântâna în compoziție.

Pasul 6. Cerne făina și încorporeaz-o folosind o spatulă cu care faci mișcări ample, circulare, de sus în jos.

Pasul 7. În final adăugă bananele coapte pasate cu furculița și nucile tăiate.

Pasul 8. Toarnă compoziția în tava de chec tapetată cu hârtie de copt, nivelează-o cu spatula și presară câțiva fulgi de migdale sau bucăți de nuci.

Pasul 9. Coace apoi checul în cuptorul încins la 180°C timp de 50 minute. Lasă-l să se răcească.

Poate fi consumat ca atare, cald sau rece. Îl poți servi cu unt și miere, sirop de arțar sau cremă de alune. Este perfect ca gustare alături de ceai sau cafea, dar și la micul-dejun, cu iaurt și fructe.

Gătește cu ingrediente de cea mai bună calitate și prețuri imbatabile. Descoperă la Selgros cele mai noi oferte la produsele preferate.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Chec cu banane, nuci și migdale

Stand 31.08.2023