



## Chec cu lămâie

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

4	ouă mari	1 pahar	de iaurt (125 g)
2 pahare rase	zahăr	3 pahare cu vârf	făină
1 pahar	ulei		coaja de la 1 lămâie
1 linguriță	suc de lămâie	1/4 linguriță	sare
1 linguriță	praf de copt		

### Instructions

Un chec simplu, cu textură lejeră și foarte ușor de făcut. Unitatea de măsură a ingredientelor este chiar paharul iaurtului, pe care îl vei folosi în această rețetă.

**Pasul 1.** Bate spumă ouăle cu zahărul, apoi adaugă uleiul, suc de lămâie și iaurtul, apoi amestecă bine.

**Pasul 2.** Adaugă și făina, coaja de lămâie, sarea și praful de copt.

**Pasul 3.** Unge o tavă de copt cu unt și tapetează cu făină.

**Pasul 4.** Preîncălzește cuptorul la 200°C.

**Pasul 5.** Introdu tava la cuptor și lasă la copt 25-30 de minute.

**Pasul 6.** Scoate și lasă checul la răcit, la temperatura camerei.

Îl poți pudra cu zahăr sau poți face o glazură simplă, din 3 linguri de suc de lămâie și 150 g de zahăr pudră.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**