



Chec vegan cu glazură

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	făină albă	200 g	zahăr tos
1 linguriță	bicarbonat de sodiu	1/2 linguriță	sare
240 ml	lapte de migdale	2 lingurițe	esență de vanilie
80 ml	ulei de măsline (sau alt ulei vegetal)	1 lingură	oțet de mere

Instructions

Acest chec vegan cu vanilie este ușor, pufos și delicios, dar ceea ce îți va plăcea și mai mult este cât de ușor se prepară.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Unge o tavă cu puțin ulei și tapetează fundul acesteia cu hârtie de copt.

Pasul 3. Cerne, într-un bol, făina, zahărul, bicarbonatul de sodiu și sarea.

Pasul 4. Adaugă laptele de migdale, vanilia, uleiul și oțetul, apoi amestecă rapid cu un tel, până când compoziția devine omogenă.

Pasul 5. Toarnă amestecul în tavă.

Pasul 6. Coace timp de 30-35 de minute, apoi fă testul scobitorii, iar când checul este gata, scoate-l și lasă-l să se răcorească în tavă câteva minute.

Pasul 7. Transferă-l, apoi, pe un grilaj de prăjituri, unge-l cu puțin lapte sau zeamă de lămâie și presară-l cu zahăr tos fin.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: