



Chec cu ciocolată

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

150 ml	lapte	125 g	unt
500 g	zahăr	2 linguri	cacao
4	ouă	200 g	făină albă
1 plic	praf de copt	1/2 linguriță	esență de portocale
1/4 linguriță	esență de mentă		

Instructions

Asemănător verișoarei lui din America, renumita brownie, acest chec este la fel de pufos și delicat, dar are arome subtile de mentă și portocală. Cine poate să-i reziste?

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Unge cu puțin unt două tăvi și tapetează-le cu hârtie de copt.

Pasul 3. Pune, într-o oală potrivită, laptele, untul, zahărul, cacaoa și esențele de mentă și portocale și lasă-le pe aragaz, la foc mic.

Pasul 4. Amestecă până când zahărul se topește, iar compoziția este omogenă și lucioasă. Păstrează 20 de linguri din această glazură, pentru a decora, la final, checurile.

Pasul 5. Bate bine ouăle cu un mixer, apoi, treptat, încorporează restul din compoziția cu cacao.

Pasul 6. La final, adaugă făina cernută cu praful de copt și amestecă bine până la omogenizare.

Pasul 7. Toarnă compoziția în tăvi și lasă la copt aproximativ 40 de minute sau până când trec testul scobitorii.

Pasul 8. Scoate checurile din tăvi și toarnă deasupra glazura păstrată, apoi lasă-le la răcit.

Cum fiecare prăjitură pe care o faci îți hrănește și pasiunea pentru gătit, intră în universul Selgros și cultivă-ți pasiunea pentru bunătăți!

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Chec cu ciocolată

Stand 19.11.2023