



Chec marmorat

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	făină	1 linguriță	praf de copt
1/2 linguriță	sare	200 g	unt la temperatura camerei
200 g	zahăr	4	ouă mari
1 linguriță	extract de vanilie	4 linguri	lapte integral
2 linguri	cacao		

Instructions

Acest chec marmorat de casă este pufos și cu o deosebită aromă de unt. O rețetă ușoară, care, la fiecare îmbucătură, aduce cu ea gustul fin de ciocolată.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 190°C.

Pasul 2. Unge o tavă cu puțin unt.

Pasul 3. Cerne făina cu praful de copt, apoi adaugă sarea.

Pasul 4. Cu un mixer, amestecă bine untul cu zahărul, apoi adaugă ouăle unul câte unul.

Pasul 5. Adaugă vanilia și, treptat, și făina și amestecă bine compoziția.

Pasul 6. Împarte aluatul în două și amestecă bine pudra de cacao în prima dintre ele.

Pasul 7. Toarnă compoziția simplă în tavă, apoi și pe cea cu cacao. Cu un cuțit de bucătărie, prin mișcări ușoare în forma literei S, amestecă aluatul cu cacao în cel simplu.

Pasul 8. Se dă la cuptor aproximativ 40 de minute.

Dacă checul tău se rumenește prea repede, la mijlocul perioadei de coacere, acoperă tava cu hârtie de copt. Testează cu o scobitoare la mijlocul checului, pentru a verifica dacă este copt.

Pasul 9. Se scoate din cuptor și se lasă la răcit la temperatura camerei.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Chec marmorat

Stand 19.11.2023