



Chec - reteta veche

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

350 g	făină albă	330 g	zahăr
1 lingură	praf de copt	1/2 lingură	bicarbonat de sodiu
1/2 linguriță	sare	200 g	margarină moale
3	ouă mari	180 ml	lapte
2 lingurițe	extract de vanilie		

Instructions

O rețetă simplă, colorată, cu o textură ușoară, care poate face deliciul invitațiilor copiilor tăi la o petrecere, dar și al adulților care vor dori, poate, să copilărească și ei puțin, măcar pentru o zi.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 170°C și tapetează cu hârtie de copt o tavă dreptunghiulară.

Pasul 2. Cerne într-un bol făina, zahărul, praful de copt și bicarbonatul de sodiu.

Pasul 3. Adaugă ouăle (la temperatura camerei), laptele, vanilia și margarină moale.

Pasul 4. Bate cu un mixer la viteză minimă, până la omogenizare. Mărește viteza și mai bate timp de 30 de secunde, până când compoziția este netedă.

Pasul 5. Transferă aluatul în tava de copt și nivelează cu o spatulă.

Pasul 6. Coace timp de 45-50 de minute, până când checul devine auriu și se simte elastic la atingere.

Pasul 7. Lasă la răcit, apoi răstoarnă-l cu atenție.

Pasul 8. Stropiște-l din plin cu o glazură simplă din apă și zahăr pudră, apoi decorează-l cu confetti colorate, din zahăr.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: