



Chec pufos

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

5	ouă	200 g	zahăr
180 g	făină	125 ml	ulei
2 linguri	amidon	2 linguri	suc de lămâie
2 lingurițe	praf de copt	1 lingură	esență de vanilie
	Glazura:	3 linguri	suc de lămâie
150 g	zahăr pudră		

Instructions

Nimic nu se compară cu un chec pufos, ușor și aerat. Glazura fină și delicată de lămâie te trimite cu gândul la regiunile însorite mediteraneene.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Unge o tavă rotundă cu puțin unt și tapetează cu făină.

Pasul 3. Amestecă separat făina, amidonul și praful de copt.

Pasul 4. Separă ouăle și bate cu un mixer albușurile cu un praf de sare, până ce spuma devine fermă.

Pasul 5. Adaugă, pe rând, gălbenușurile, iar mai apoi, uleiul.

Pasul 6. Adaugă ingredientele uscate, sucul de lămâie și vanilia și amestecă la viteză mică, până când compoziția devine omogenă.

Pasul 7. Toarnă aluatul în tavă și dă la cuptor aproximativ 45 de minute.

Pasul 8. Între timp, pregătește glazura, amestecând sucul de lămâie cu zahărul pudră, până când obții o textură lucioasă, frumoasă.

Pasul 9. Toarnă glazura peste checul călduț.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Chec pufos

Stand 19.11.2023