



Chec simplu

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

4	ouă	2 căni	zahăr tos
4 căni	făină	2 lingurite	bicarbonat de sodiu
14 linguri	ulei	2 căni	lapte
	un praf sare		coajă rasă de lămâie și portocală
1 lingură	esență de vanilie		zahăr pudră

Instructions

Rețeta clasică a mamelor sau bunicilor noastre ne-a bucurat mult timp la sfârșit de săptămână, ca desert, la un ceai sau alături de o cană cu lapte și cacao.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Bate spumă ouăle cu zahărul, apoi adaugă uleiul, laptele, sarea, bicarbonatul stins cu puțină zeamă de lămâie, vanilia și coaja rasă de citrice.

Pasul 3. La final, adaugă treptat făină, până când compoziția devine omogenă.

Pasul 4. Unge două tăvi cu puțină margarină și tapetează-le cu făină.

Pasul 5. Toarnă compoziția și dă la cuptor pentru o oră sau până când checul este rumenit frumos și trece testul clasic al scobitorii.

Lasă la răcit, apoi pudrează cu zahăr pudră.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: