



# Chec cu cacao, nuci si fulgi de migdale



 80 de minute

 8 portii

 Mediu

## Ingrediente

Oua - 8 oua mici

Zahar - 350 de grame

Faina - 400 gr faina (poate fi mai mult sau mai puțin, depinde de oua și de zeama de la portocala

Ulei de floarea soarelui - 10 linguri

Cacao - 1 lingura

Zeama de lamaie Zahar vanilat - 1 pachet

Sare - 1 praf

Praf de copt - 1 pachet

Bicarbonat - 1 varf de cutit (optional)

Esenta de rom Coaja de lamaie

## Mod de

## preparare



1. Mixati ouale cu zaharul si zaharul vanilat pana ce compozitia devine ca o crema. Adaugati uleiul, sarea, zeama si coaja rasa de portocala (sau lamaie), esente dupa gust (vanilie, rom etc.) si la final faina amestecata cu praful de copt. (Eu adaug si un varf de bicarbonat, dar merge si fara.)



2. Daca alegeti sa-l faceti si cu cacao, amestecati cacao cu ~15 linguri din compozitia simpla (opriti din compozitie inainte de a pune toata faina).



3. Intr-o tava tapetata cu ulei si hartie de copt turnati mai intai compozitia simpla, apoi pe cea cu cacao. Deasupra presarati nuci faramitate, fulgi de migdale, stafide sau ce va place. Dati la cuptorul preincalzit la 180 grade timp de 10 minute, dupa care reduceti focul la 170 grade (foc potrivit) si mai lasati 45 minute. La mine a durat asa mult deoarece am folosit o tava mare pentru cozonac. Daca folositi tavi mici de chec, timpul de coacere mai scade si zic eu ca tot ☺ Regina Scobitoare☺ o sa va asigure ca checul este gata.



4. Dupa ce-l scoateti din cuptor, asezati-l pe o parte la racit. Pofta buna!

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>