

Chec cu lamaie "Mango"


Ingrediente


Faina alba 000 - 150 de grame

Unt - 150 de grame

Zahar pudra - 250 de grame

Coaja de lamaie Zeama de lamaie Albus de ou - 7 bucati

 80 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se freaca untul cu zaharul farin, se adauga faina, zeama si coaja de lamaie si se continua amestecarea pana la omogenizare. Albusurile se bat spuma tare ca pentru bezele si se incorporeaza in compozitie, amestecand usor.
2. Compozitia obtinuta se trece intr-o forma unsa cu unt si tapetata cu faina si se coace, la o temperatura moderata, 50 - 60 de minute.

Pofta buna!

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