

Chec cu portocale, nuci si mac



 80 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Unt - 100 de grame
Iaurt - 100 de grame
Oua - 3 bucati
Faina - 220 de grame
Praf de copt - 1 plic
Portocala - 1 bucata
Miere - 1 lingura
Nuci - 60 de grame
Mac - 2 lingurite
Zahar pudra - 100 de grame

Mod de preparare

1. Freci untul cu zaharul, adaugi treptat ouale unul cate unul, coaja si zeama de portocala, mierea si 1 lingura de faina. Incorporezi iaurtul, faina, praful de copt, nuca taiata, macul si amesteci usor.
2. Intr-o tava de chec tapetata cu hartie de copt si unsa cu unt torni compozitia. Decorezi cu miez de nuca si pudrezi cu zahar pudra. Dai la cuptor pentru 45 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>