




Chec oparit cu cacao si nuca



Ingrediente

Zahar - 2 cani
Oua - 8 bucati
Ulei de floarea soarelui - 8 linguri de ulei Unisol
Faina - 2 cani
Apa - 10 linguri
Praf de copt - 1 pachet
Nuci - 50 g nuca taiata marunt
Cacao - 2 linguri
Coaja de lamaie

 80 de minute  8 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Pui intr-o cratita 2 cani de zahar cu 10 linguri de apa si le lasi pe foc pana se formeaza un sirop. Separi albusurile de galbenusuri si bati albusurile spuma tare, apoi adaugi putin cate putin din siropul clocotit si bati continuu. Adaugi in compozitie si cele 8 galbenusuri frecate cu sare si 8 linguri de ulei Unisol.
2. Stingi un praf de copt in otet sau zeama de lamaie si il adaugi in compozitie. La final, pui cele 2 cani de faina, in ploaie, amestecand continuu. Pui cacaoa, pe care o amesteci cu un sfert din compozitie. Poti pregati un chec simplu si unul cu cacao.
3. Deasupra presari nuca taiata marunt. Torni compozitia de chec in 2 tavi unse cu unt si tapetate cu faina sau cu hartie de copt. Dai la copt pentru 45 de minute.

Pofta buna!

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