

Chec cu cacao de post



Un chec cu cacao de post mai bun decat cel pe care vi-l prezint acum nu am mancat!!! ☐ Se face rapid, usor, cu ingrediente pe care le are toata lumea la indemana...si, foarte bine de stiut, se poate transforma in blat de tort sau in briose. Va avea acelasi gust minunat!

Initial, l-am facut fara gramaje exacte, masurand ingredientele „cu cana” (aveti si varianta asta la finalul postarii) dar acum, recent, l-am refacut, cu mici modificari, si am editat un pic postarea pentru voi. Va urez post cu folos...si poftaaa!!! :)) Iar aici: **Chec cu cacao**, aveti varianta clasica, „de dulce”.

Ingrediente pentru un chec:

- 180 g faina
- 25 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 120 ml ulei
- 180 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

- 1/2 lingurita scortisoara (optional)
- 200 ml lapte vegetal (migdale)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza baza unei forme de chec cu hartie de copt sau se unge cu putin ulei si se presara cu faina.

In continuare, intr-un bol mai mic se amesteca faina, cacaoa si praful de copt iar separat, intr-un bol mai incapator, se amesteca uleiul, zaharul, zaharul vanilat si scortisoara sau romul (vedeti varianta de mai jos). Se adauga laptele vegetal sau apa minerala (la fel, urmariti „tabelul” de ingrediente de la sfarsitul postarii) peste compositia cu ulei si se mixeaza bine.

La final, se amesteca si ingredientele uscate, dar nu se exagereaza cu amestecatul! Compositia se toarna in tava pregatita si se niveleaza.

Checul se coace 20 minute, la foc potrivit, apoi se scade putin temperatura cuptorului (160 grade C) si se mai lasa cca. 15 minute. Se face testul scobitorii, pentru a fi siguri ca e gata! Se lasa la racit in forma si abia apoi se scoate, cu grija, pe un platou.

Pufooooo tare!!!



Pozele vechi □ ...cu „masuratorile” in cani (cantitati pentru 2 checuri):

- 3 cani faina
- 2 cani zahar
- 2 cani apa minerala
- 3/4 cana ulei
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- cacao (2-4 linguri)
- esenta de rom
- stafide (optional)

Sfat: folositi aceeaasi cana la masurarea ingredientelor (200 ml)!





Si „o felie” pentru voi:



Reteta preluata de la Elena