

# Chec cu cacao



Chec cu cacao, ceva usor, dar totusi ciocolatos :P, ca de inceput de saptamana!!!!!!!!!!

Revin, inasa, in cel mai scurt timp cu un [chec super de ciocolata](#) (nu-mi vine sa cred ca nu am asa ceva pe blog...chiar eu, Brutus?! :D)

## Ingrediente:

- 60 g. cacao
- 200 g. unt
- 200 g. zahar
- 4 oua
- 200 g. faina
- 5 g. praf de copt
- un praf de sare
- 50 ml. lapte
- 1 lingura rom/esenta de rom
- 100 g. ciocolata de lapte

## Mod de preparare:

Intr-un vas cerne faina, cacaua, praful de copt si sarea. Separat, amesteca untul cu zaharul cu ajutorul mixerului. Separa ouale; adauga pe rand galbenusurile la crema de unt, apoi amestecul uscat de faina si cacao.

Adauga laptele si amesteca totul bine.

Bate albusurile spuma si incorporeaza-le usor, cu o spatula, in

compozitie.

Rupe ciocolata in bucati (nu foarte mici) si adaug-o in aluat.

Toarna compozitia intr-o forma de chec tapetata cu hartie si unsa cu unt.

Coace checul la foc potrivit (180 grade C) timp de cca. 35 de minute.