

Chec cu cacao



Chec cu cacao, ceva usor, dar totusi ciocolatos, ca de inceput de saptamana!!!! ☐ Foarte usor de facut si deloc nepretentios, cu ingrediente la indemana (nu e nevoie sa puneti ciocolata, daca nu aveti). Foarte gustos si-asa simplu, dar nemaipomenit de bun langa o cana cu lapte rece...sau o cafea!

Daca vreti, il puteti pudra cu zahar sau cu ciocolata (detalii la sfarsitul postarii).

Voi reveni, insa, 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?! ☐).

Sa-l savurati cu placere!!!

Ingrediente:

- 60 g cacao

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

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de chec (doar baza).

Pentru aluatul de chec, se cerne faina impreuna cu cacaua, praful de copt si praful de sare (cat luati cu trei degete) intr-un vas incapator. Separat, se amesteca untul, moale, scos din timp din frigider, cu zaharul. Folositi mixerul pentru asta!

In continuare, se separa ouale; se adauga pe rand galbenusurile la crema de unt, apoi amestecul uscat de faina si cacao. Se toarna laptele si se amesteca totul bine.

Se bat albusurile spuma si se incorporeaza usor, cu o spatula, in compozitie.

Se rupe ciocolata in bucati (nu foarte mici) si se adauga in aluat. Se amesteca scurt.

Compozitia se toarna in forma de chec pregatita si se niveleaza cu dosul unei linguri.

Checul se lasa la copt timp de cca. 35 de minute. Faceti testul cu scobitoarea, sa sa fiti siguri! ☐

A iesit foooarte bun!!!



Daca vreti, il puteti „imbraca” intr-o glazura de ciocolata. Ciocolata cu lapte sau amaruie, cum vreti! Topiti ciocolata la bain-marie sau la microunde si acoperiti, cat mai uniform, checul!