

Chec cu glazura de ciocolata si rom



Chec cu glazura de ciocolata si rom!!

Checurile te scot intotdeauna din incurcatura □ , fiindca se fac foarte usor. Iar acest chec cu glazura de ciocolata si rom chiar a reusit sa ne potoleasca pofta de dulce!!!

Ingrediente:

Aluat de chec:

- 75 g unt (80% grasime)
- 100 g zahar
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 4 oua
- 150 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)

Glazura de ciocolata si rom:

- 2 linguri rom
- 100g ciocolata cu lapte

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se bate untul cu zaharul, cu mixerul, pana nu se mai simte zaharul. Se adauga ouale, unul cate unul; se amesteca bine dupa fiecare.

Se amesteca faina cu praful de copt si se cern impreuna. Se incorporeaza apoi in amestecul cu oua (puteti pune putina coaja rasa de portocala), iar compositia rezultata se toarna in tava de chec tapetata cu hartie de copt (sau unsa cu ulei si tapetata cu faina). Checul se coace cca. 35 de minute sau pana trece de testul scobitorii.

Pentru glazura, se topeste ciocolata impreuna cu romul la bain-marie sau microunde.

Checul se imbraca in glazura de ciocolata fierbinte.

...desi, se poate manca si simplu ☐



Reteta preluata de la Laura Adamache