

Chec cu morcovi si mere



Prieteni buni, un alt **checc de post** mi-a invadat astazi bucataria ☐ , un checc cu morcovi si mere, care a iesit atat de frumos si de gustos, incat simt ca orice as spune pare sa nu fie destul!!! Nu am avut timp sa ii infrumusetez *aparitia*. Ma gandeam sa strecur vreo doua mere si un morcov in decorul indepartat, cum am facut si aici: **Chec cu mere**, si sa-i pudrez nasucul ☐ , dar n-a fost sa fie asa!!!

Am fost nevoita sa il feliez rapid, fierbinte chiar, si sa astept verdictul, care a fost: mmm, ce checc pufos si aromat, si ataaat de foarte bun!!!! :)))

Acum e randul vostru! ☐

Ingrediente:

- 2 morcovi mari

- 2 mere
- 200 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 100 ml ulei
- 120 ml suc de portocale, proaspat stors
- 100 ml apa minerala sau compot de mere
- 450 g faina
- un praf de sare
- un plic praf de copt (10 g)
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu alimentar
- o lingurita scortisoara
- o lingurita coaja de portocala rasa (optional)
- 50 g stafide inmuiate in rom (optional)

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (175 grade C). Se unge bine cu margarina sau ulei o tava de chec; se tapeteaza baza cu hartie de copt.

Se curata merele si morcovii; se dau pe razatoarea mica. Se amesteca zaharul (si zaharul vanilat) cu uleiul timp de 1, 2 minute (folositi un mixer). Se adauga sucul de portocale si apa minerala.

Se adauga morcovii si merele rase si praful de sare si se amesteca totul foarte bine.

Praful de copt si bicarbonatul se amesteca cu faina; se cern si se adauga impreuna cu restul ingredientelor (mirodeniile) la compozitia cu mere si morcovi.

Se toarna aluatul in forma de chec, se niveleaza usor cu dosul lingurii si se lasa la cuptor pentru cca. o ora (eu l-am lasat fix 55 de minute ☐). Se lasa apoi sa se raceasca in tava.

Se serveste simplu sau pudrat cu zahar. Eu abia am ajuns sa-l fotografiez :))





Prea bun pentru un chec de post!!!



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

