

Chec de lamaie cu iaurt



Un chec de lamaie cu iaurt mai usor de preparat si mai gustos nu cred ca exista!!! L-am facut de nenumarate ori, si sub forma de prajitura, si a iesit intotdeauna sen-za-tio-nal! ☐

Il puteti lasa simplu sau il puteti orna cu fructe, cum am facut eu, acum, recent...pentru Bogdi meu iubit, care e fascinat de capsuni, zmeura si afine... Iar daca vreti, puteti „sari” peste siropul de lamaie si il puteti insiropa cu putin Limoncello!!!! Si mai rapid, si mai bun! :))

Ingrediente:

Pentru chec:

- 260 g faina normala sau self rising (faina cu agent de crestere)
- 2 lingurite praf de copt, dar numai daca folositi faina normala!!!

- coaja rasa de la 2 lamai mici (chiar 3, depinde de cat de acru va place ☐)
- 280 g zahar
- 2 oua mari
- 260 g iaurt
- 130 ml ulei

Pentru insiropat:

- sucul de la cele 2 lamai
- 100 g zahar pudra
- 50 g fulgi de nuca de cocos (optional)

Checul copt intr-o forma de Jena (de aprox. 20/30 cm), taiat in felii potrivite si ornat cu feliute subtiri de capsuna:



Se serveste neaparat cu ceai de fructe!!!! Sfat din partea lui Bogdi ☐

P.S. Poza veche si mesaj vechi: Te pupam dulce, scumpa Lili!!!
Floarea de gutui este pentru tine ☺



Mod de preparare:

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

Ouale cu zaharul, iaurtul si uleiul se mixeaza bine. Se adauga apoi faina si praful de copt (cernute), si coaja rasa a lamaile. Se toarna compozitia intr-o forma de chec, guguluf, de care aveti ☺ , si se da la cuptor aproximativ 40 de minute. Eu am tinut-o mai putin dar am verificat daca e coapta cu o scobitoare, ceea ce va incurajez sa faceti si voi!

Intre timp se storc lamaile, la care se adauga zaharul pudra. Se amesteca bine, bine si se insiropeaza prajitura (rece, nu calda) cu

o pensula de bucatarie. Inarmati-va cu rabdare :))



Laura Sava

Se tine la frigider cel putin o ora dupa care se savureaza la maximum!!!



A fost delicios si toti au papat cu mare pofta din el, mai ales Bogdi ☐



Iar daca vreti sa savurati in portii individuale acest gen de desert, va las linkul catre Cupcake-urile mele cu lamaie si iaurt:
<https://www.laurasava.ro/cupcakes-cu-lamaie-si-iaurt/>

Reteta de la Nasha