

Chec din blat de pandispan



Acest chec din blat de pandispan, facut cu fructe sau simplu, este absolut delicios!!!

Pufos si aromat, perfect pentru cei mici ☐

Ingrediente pentru o portie:

- 5 oua
- o lingura de apa
- 6 linguri de zahar
- 6 linguri de faina
- 1/2 lingurita de praf de copt
- fructe proaspete/congelate, la alegere

Mod de preparare:

Se separa ouale; se bat galbenusurile cu zahar, se adauga apa, praful de copt si faina.

Se bat albusurile spuma si se adauga la compozitia de faina jumatate din albusuri.

Dupa ce se amesteca, cu miscari usoare, prima jumatate de albusuri, se adauga cea de-a doua jumatate, amestecand cu miscari verticale (de sus in jos).

Se unge tava si se tapeteaza cu faina; se toarna pandispanul si se coace la foc potrivit, 20-25 de minute.

Se poate face simplu sau cu fructe congelate ori proaspete. Daca fructele sunt proaspete, dati-le prin faina si/sau nuca macinata, ca sa nu pice la fund, iar daca sunt congelate, puneti-le asa cum sunt, nu le decongelati!

Aici e sub forma de blat dreptunghiular, pentru **aceasta minunata reteta** ...din care i-am croit lui Bogdi trenuletul mult dorit ☐



Reteta preluata de la Chiu Georgeta