

Chec in cana la microunde



Laura Sava

Ce desert nebun: chec in cana la microunde! ☺ Se prepara la microunde in numai 3 minute (4 maxim) si e absolut delicios!!!!!! Bogdi meu iubit a papat un checulet intreg...ca sa nu zic ca de fapt el le-a si pregatit (cu putin ajutor din partea mea ☺)...iar azi dimineata le-am facut impreuna cu scumpa de Ralu. Daca ne-ar fi vazut cineva cum stateam cu totii in fata cuptorului cu microunde si ne hizeam la canile in care crestea, ca un turnulet, prajiturica :))) Distrati-va si voi!!!!!!!!!!

Ingrediente pentru doua cani (de ceai)

- 8 linguri rase de faina
- 8 linguri rase de zahar
- 2 linguri de cacao neagra

- cate 1/2 lingurita de praf de copt pentru fiecare cană
- 2 ouă mari
- 6 linguri de lapte
- 6 linguri de ulei

Mod de preparare:

Pentru un chec în cană (cană mare, de ceai), se pun 4 linguri (rase) de faina, 1 lingura de cacao, 4 linguri de zahar (la fel de rase) și 1/2 lingurita de praf de copt. Se amesteca foarte bine ingredientele uscate, după care se dauga oul (cate unul la fiecare cană). Se amesteca din nou, până cand întreaga componenzie să fie omogenizată. La final, se adaugă 3 linguri de ulei și 3 linguri de lapte și se amesteca totul usor. Se procedează în același mod și pentru cel de-al doilea chec.

Se pun cele două cani în cuptorul cu microunde setat la 850 de wati pentru cca. 3 minute (merge și la 700 de wati, dar le lasați un minut în plus). Aveti grija la cani, cand le scoateti, fiindca sunt fierbinti!!!!

Se lasă checul să se racească 1-2 minute, apoi se scoate din cană (iese foarte usor, treceti doar o lama de cutit de jur împrejur). Se poate taia felii, pudra cu zahar praf, unge cu gem sau nutella, etc.

Cele mai rapide și gustoase mini-chechulete din lume!!! ☺

Asa mi-au iesit mie:

Laura
Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Pozele vechi:







Ar fi maaaare pacat sa nu incercati minunatiile astea si voi...cei care aveti prin bucatarie un cuptor cu microunde!

Reteta preluata de la **Laura Laurentiu**