Chec in cana la microunde



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 hlizeam 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 cana
- 2 oua mari
- 6 linguri de lapte
- 6 linguri de ulei

Mod de preparare:

Pentru un chec in cana (cana mare, de ceai), se pun 4 linguri (rase) de faina, 1 lingura de cacao, 4 linguri de zahar (la fel de rase) si 1/2 lingurita de praf de copt. Se amesteca foarte bine ingredientele uscate, dupa care se dauga oul (cate unul la fiecare cana). Se amesteca din nou, pana cand intreaga compozitie s-a omogenizat. La final, se adauga 3 linguri de ulei si 3 linguri de lapte si se amesteca totul usor. Se procedeaza in acelasi mod si pentru cel de-al doilea chec.

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

Se lasa checul sa se raceasca 1-2 minute, apoi se scoate din cana (iese foarte usor, treceti doar o lama de cutit de jur imprejur). Se poate taia felii, pudra cu zahar praf, unge cu gem sau nutella, etc.
Cele mai rapide si gustoase mini-checulete din lume!!!

Asa mi-au iesit mie:


Laura
Sava


Laura Sava



Pozele vechi:




Milka


Milka









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**