Chec simplu economic

Acest chec simplu economic, dar extrem de delicios, a fost prima mea reusita culinara
L-am incercat pentru prima oara cand eram doar un copil, dar il prepar si acum cu aceeasi incantare, semn ca este menit sa fie facut cu drag si peste ani.
E grozav si-asa simplu, cu o „picatura” de cacao in mijloc, dar e bine de stiut ca poate fi foarte usor modificat si innobilat cu alte minunate arome (vanilie, lamaie, rom), ori imbogatit cu **fructe**, nuci (chiar si de **cocos**) sau bucatele de ciocolata. Il puteti folosi pana si ca blat de tort sau prajitura. E atat de nepretentios si bun!!!!!!
Reteta o am de la matusa mea Fany, care e o bucatareasa desavarsita si stie sa gateasca…si mult si bine

Ingrediente pentru un chec:

- 2 oua mari
- 1 cana zahar

- o jumatate de cana cu lapte
- o jumatate de cana cu ulei
- 2 cani faina, dar nu pline!
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 2, 3 linguri cacao, pentru efectul marmorat

!!! Am folosit acelasi tip de cana pentru a masura ingredientele (250 ml)

Mod de preparare:

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

Se sparg ouale, intregi, si se adauga zaharul (eu am facut portie dubla):

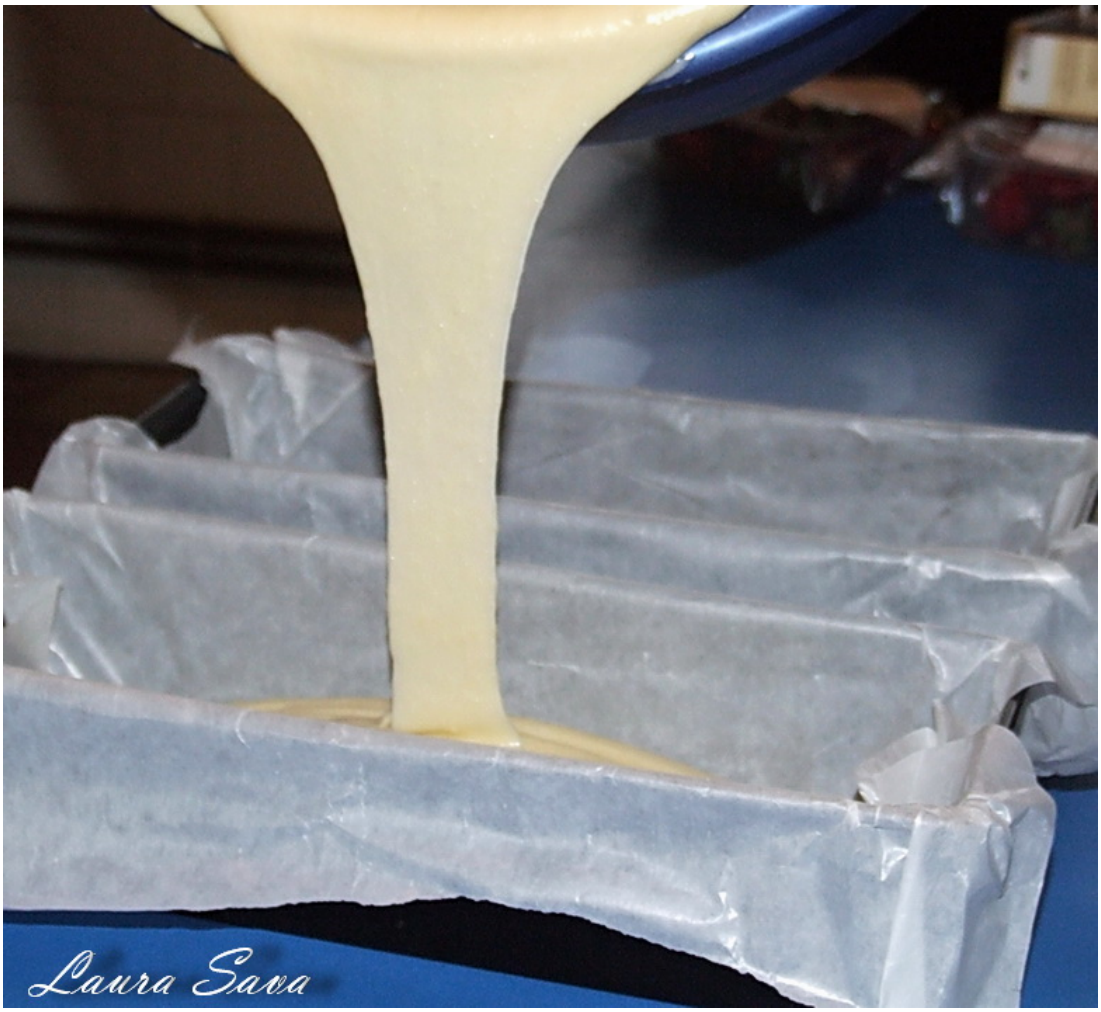
Se mixeaza putin:

Se toarna laptele, apoi uleiul (eu le-am pus pe amandoua deodata)

Se adauga faina cu praful de copt, cernute:

Asa arata compozitia la final, dupa nici 5 minute

Se toarna apoi aluatul in forma de chec, lasand putin aluat deoparte pentru a-l amesteca cu cacao (patru, cinci linguri…sau chiar mai mult, daca vreti)



Cele doua forme ale mele, pregatite:

Compozitia de cacao se toarna in mijloc:

Se dau formele la cuptor pentru cca. 35-40 de minute (faceti testul cu scobitoarea)
Se tin primele 15-20 de minute la foc potrivit (180 grade C), dupa care se reduce focul la 170 grade C (foc mai moale)

Checul se pudreaza cu zahar praf, se feliaza si se serveste cu pofta

Sectiune:

Eu l-am cam ars fiindca intre timp trebuia sa joc cu Bogdi fotbal pe coridor

Edit: Am revenit cu portia de anul asta, de Craciun. De data asta, facut sub forma de prajitura, in forme maaari de copt!
Simplu:

…si presarat, inainte de a-l da la cuptor, cu bucatele de nuca si rahat:

Nota: Vreau sa va atrag atentia asupra unui lucru, aparent banal, dar de mare insemnatate in reusita acestui minunat chec: faina difera foarte mult, de la tara la tara, de la un producator la altul, fiind dupa caz mai umeda sau mai uscata, asa ca va sfatuiesc sa nu umpleti canile pana la refuz (doar pe trei sferturi) atunci cand il preparati, ci sa adaugati atata faina cat sa obtineti un aluat de consistenta unei smantani mai groase.

Gustos ca-ntotdeauna!!!