

Chec cu lichior de oua si fulgi de ciocolata

[shashin type="photo" id="16928" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Un chec delicios cu lichior de oua, facut in casa, nu poate decat sa iti insenineze ziua, iar daca are-n plus si-un pic de ciocolata e si mai si!!!!!!! ☐

Puteti folosi una dintre aceste retete de lichior de oua:

[Lichior de oua instant](#)

[Lichior de oua simplu si ciocolata](#)

Ingrediente:

- 250 g. unt
- 180 g. zahar
- 1 pliculet de zahar vanilat
- 100 g. fulgi de ciocolata
- 250 g. faina
- 4 oua
- 150 ml. lichior de oua
- 1 pliculet praf de copt (10 g.)

Mod de preparare:

Albusurile se freaca cu zaharul si zaharul vanilat iar galbenusurile se mixeaza cu untul moale (lasat din timp la

temperatura camerei) dupa care se adauga albusurilor si se mixeaza bine.

Se adauga lichiorul de oua (sa nu va sperati daca compositia arata ca „taiata”, nu are nimic, isi revine dupa cateva mixari). Se adauga faina si praful de copt, cernute, si la sfarsit fulgii de ciocolata sau ciocolata tocata marunt. Ca sa nu cada la fundul formei, tavaliti bucatelele de ciocolata prin faina □

Se unge o forma de chec cu unt si se tapeteaza cu hartie de copt; se toarna compositia si se lasa cca. o ora in cuptorul incins dinainte la 165°C (foc mediu)

[shashin type="photo" id="16929,16930" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Poza veche □



Reteta preluata de la [Diana](#) (Petunie)