

# Guguluf cu cacao si chec cu ricotta



Astazi am pentru voi doua retete delicioase, guguluf cu cacao si chec cu ricotta. **Unul cu cacao** si **altul cu branza**, pentru ca toata lumea sa fie fericita! ☐

Eu, dupa cum se poate vedea mai jos, am facut portii duble :))  
Sunt foarte gustoase, asa ca se topesc rapid!!! ☐



*Laura Sava*







## Ingrediente:

### 1. Colac cu cacao

- 300 g faina
- 280 g oua (4 oua)
- 200 g zahar
- 100 g unt
- 35 g cacao
- 50 ml lapte (cam 2 degete de lapte intr-un pahar obisnuit)
- un plic de praf de copt (10 g)

## Mod de preparare:

Topiti untul timp de cateva secunde in microunde sau pe foc mic; lasati-l sa se raceasca.

Bateti spuma cu mixerul ouale cu zaharul, apoi adaugati putin cate putin faina amestecata cu cacaoa si praful de copt. Din cand in cand alternati untul topit si laptele.

Ungeti o forma de guguluf sau chec cu unt si tapetati-o cu faina; varsati compozitia in ea.

Dati la cuptor, la 180°C (foc potrivit) pentru vreo 35-40 de minute (faceti testul cu scobitoarea).



## Ingrediente:

### 2. Chec cu ricotta

- 300 g ricotta, de vaca sau de oaie ori branza dulce
- 250 g zahar
- 3 oua
- 250 g faina

- 50 ml lapte
- un plic praf de copt (10 g)
- un pumn de picături de ciocolata ( se pot înlocui cu stafide sau cu bucatele mici de rahat)

### **Mod de preparare:**

Bateti spuma ouale cu zaharul iar separat bateti cu mixerul ricotta, dupa care cele doua compozitii se amesteca.

Adaugati faina, sarea si praful de copt.

Adaugati picaturile de ciocolata sau stafidele. Un sfat util pentru ca acestea sa nu cada la fundul compozitiei: puneti-le într-o pungă împreună cu 1 pumn de faina si apoi agitati bine punga □ ...de-abia dupa aceea adaugati-le la compozitie si amestecati usor.

Dati la cuptor, la 180°C (foc potrivit) pentru circa 40 de minute, iar cand e gata scoateti checul din forma si puneti-l pe un gratar sa se raceasca.



Retete preluate de la Adriana Nicoleta