

Chec cu fructe confiate

Ingrediente

600g faina
400g zahar
100g unt
1 pahar cu lapte
4 oua
100g migdale
100g stafide
200g fructe confiate
1 lingurita cu bicarbonat

Preparare

Intr-un castron, freaca untul cu zaharul. Adauga apoi galbenusurile unul cate unul si laptele, amestecand energic. Presara faina proaspat cernuta si bicarbonatul stins in putin lapte. Cand toate ingredientele s-au incorporat, adauga albusurile batute spuma, migdalele, stafidele si fructele confiate. Compozitia astfel obtinuta toarn-o intr-o forma unsa cu unt si tapetate cu faina. Lasa la cuptor pentru aproximativ 30-35 de minute. Dupa ce s-a racit, pudreaza checul cu zahar si taie-l in felii mai groase.

Tips

Daca nu vrei sa pudrezi checul poti sa il imbraci intr-o glazura de ciocolata