Un chec foarte sănătos din fructe uscate. Este superb și incredibil de delicios!

Un chec deosebit cu care veți impresiona nu doar pe cei dragi dar și pe oricine vă face o vizită. Este perfect atât pentru o ceașcă de ceai servită seara în familie cât și pentru ocaziile speciale. Cuvintele sunt pur și simplu de prisos în cazul acestui chec, așa că vă îndrumăm cu drag spre ingredientele și pașii săi de preparare…

Ingrediente:

un amestec de 300-400 g de nuci și fructe uscate (caise, stafide, prune, afine, smochine, nuci)
2 ouă
6 linguri de zahăr brun
6 linguri de făină
1/2 linguriță de praf de copt

Mod de preparare:

Tăiați caisele și prunele în bucăți mai mici și amestecați-le cu nucile și cu celelalte fructe uscate.
Bateți ouăle și adăugați-le peste amestecul de fructe.
Adăugați făina, zahărul, praful de copt și amestecați bine.
Preîncălziți cuptorul la 180°C și dați checul la cuptor.
Coaceți aproximativ 45 de minute.
Checul este gata!

Vă dorim poftă bună dvs și prietenilor dvs!

Articol relatat de bucătăriata.com

Sursa: expunere.com