



Chec cu lămâie

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 2h

Mărime porție 12 felii

Ingrediente

- 70 g ulei de floarea soarelui, plus pentru uns
- 260 g făină, plus pentru tapetat forma
- 300 g zahăr
- 2 - 3 lămâi, preferabil bio, coaja și zeama
- 70 g amidon de porumb
sau 70 g amidon de cartofi
- 3 ouă
- 170 g lapte
- 1 lingură praf de copt (15 g)
- 30 g zahăr pudră, pentru pudrat

Valori nutritive per 1 felie

Calorii 1254 kJ / 299 kcal

Proteine 5 g

Carbhidrați 50 g

Grăsimi 9 g

Fibre 1.3 g

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Ungeți și tapetați cu făină o formă de kuglof (Ø 22-24 cm) și puneți-o deoparte..
2. Puneți în bol zahărul și coaja de la 2 lămâi și pulverizați **10 sec./viteza 10**.

3. Adăugați făina, amidonul, uleiul de floarea soarelui, 80 g zeamă de lămâie, ouăle, laptele și praful de copt și mixați **30 sec./viteza 5**. Transferați compoziția în forma pregătită.
4. Coaceți 35-45 minute (180°C) sau până se rumenește. Lăsați prăjitura să se răcească în formă cca. 10 minute, apoi transferați-o pe o farfurie pentru servit și lăsați-o să se răcească complet. Pudrați cu zahăr pudră și serviți.

Obiecte utile

cuptor, formă de prăjitură bundt (Ø 22-24 cm), farfurie pentru servit

Recomandări & Sfaturi utile

- Înlocuiți lămâile cu 2 portocale mijlocii (aprox. 150 g fiecare), pentru a obține aproximativ 20 g coajă și 110 g zeamă.
- Prăjitura poate fi coaptă și într-o formă obișnuită de chec (25 cm).