

# Chec cu ciocolata

## Chec cu ciocolata

### Ingrediente :

250 g faina, 200 g unt, 175 g zahar, 4 oua, 2 linguri rom sau 6-8 picaturi esenta de rom, 2 plicuri zahar vanilat, 2 lingurite praf de copt, 2 linguri cacao, 150 g ciocolata amaruie, 50 ml lapte sau frisca nebatuta

### Preparare :

Se bate untul cu zahar, zahar vanilat. Se poate adauga scortisoara, dupa gust (1 lingurita). Se inglobeaza pe rind ouale. Se amesteca in continuare, pina cind se topeste zaharul. Se inglobeaza romul/esenta de rom. Se amesteca faina cu cacao, praf de copt si cu ciocolata amaruie rasa. Se inglobeaza treptat la compozitia de unt, alternind cu lapte. Se toarna intr-o forma de chec unsa si tapetata cu faina. Se coace la 175 grade Celsius, o ora. Se scoate si se lasa sa se raceasca in forma. Se rastoarna si se lasa sa se raceasca complet. Se taie felii.