

Chec cu mere

Chec cu mere

Ingrediente :

3 mere acrisoare; 100 g miez de nuca; 50 g stafide; 250 g zahar; 1 lingurita de scortisoara praf; 1 plic praf de copt; 150 ml ulei; 1 lingura zahar pudra, un praf de sare

Preparare :

Pui stafidele sa se inmoaie intr-o ceasca de apa calda. Cureti merele de coaja si seminte, le tai felii subtiri, le amesteci cu zaharul si le calesti pe foc mic pana se topeste zaharul. Iei apoi cratita de pe foc, lasi sa se raceasca, dupa care incorporezi putin cate putin faina cu praful de copt in ploaie, scortisoara, stafidele inmuiate si scurse de apa, nucile taiate bucatele, uleiul in fir subtire si sarea. Amesteci compozitia pana devine omogena, apoi o torni intr-o tava de chec unsa cu ulei si tapetata cu faina. Coci checul la foc potrivit, aproximativ 40 de minute si cand e gata il rastorni repede, dar cu grija, pe un suport de lemn. Il lasi sa se raceasca, apoi il pudrezi cu zahar si-l tai felii.