

Chec simplu marmorat

Chec simplu marmorat

Ingrediente :

415 g faina, 1 si jumatate lingurita praf de copt, jumatate de lingurita bicarbonat de sodiu, 225 g zahar tos, 160 g unt, 2 oua, 300 ml + 4-5 linguri iaurt, 3 linguri cacao, un pachet zahar vanilat

Preparare :

Faina se amesteca cu praful de copt si bicarbonatul. Intr-un castron separat se freaca cu mixerul untul. Se adauga zaharul, zaharul vanilat, un praf de sare. Se adauga ouale, pe rind, amestecind bine dupa fiecare din ele. Se adauga alternativ faina si iaurt (iaurtul sa fie lichid, daca e prea solid, se amesteca in prealabil cu putin lapte). Se unge o forma de guguluf cu unt si se dispune uniform 2 treimi din aluat. Se amesteca cacao cu 4-5 linguri iaurt si se amesteca cu aluatul pastrat. Se dispune aluatul cu cacao peste aluatul din forma, fara sa se amestece. Se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius, pe raftul din mijloc, 50 minute. Se verifica daca este copt cu ajutorul unei scobitori infipte aproape de mijloc. Se lasa 15 minute sa se raceasca in forma apoi se rastoarna pe un platou. Se poate glazura cu ciocolata, vanilie, etc.