





reteta-video.ro

## Chec cu Struguri

Oficial a venit toamna si o simtim in fiecare dimineata, si nu numai. Si in mintea mea, asociez mereu toamna cu bogatia de legume si fructe, cu parfum si arome pe care doar acum le gasim. Fructele sunt acum parca mai dulci si mai parfumate si te ademenesc. Si nu vorbesc despre toamna, fara sa ma gandesc la [struguri](#), caci acum este sezonul lor. Si nu pot sa ma gandesc la struguri fara sa ma gandesc la o **prajitura cu fructe** parfumata. Si uite asa ajungem la o delicioasa **prajitura cu struguri**. Asa ca daca va e pofta de un desert bun, rapid si economic, va propun sa incercati acest **chec cu fructe**! Il puteti face simplu, cu cacao, sau cu alte fructe – prune, mere, pere, piersici, oricum va fi printre cele mai bune checuri gustate! Pentru ca acest **chec cu struguri** se inscrie printre cele mai simple si mai delicioase prajituri! Cu o consistenta umeda si parfumata, insoteste de minune o cafea sau un ceai. Fara sa ne complicam, fara sa separam oua, vom obtine o pufosenie! V-as recomanda sa folositi struguri fara samburi, cat mai dulci, iar pentru alte fructe sa le taiati in cubulete. Orice varianta ati alege insa, o sa va indragostiti de consistenta si parfumului **checului cu struguri**!

### INGREDIENTE CHEC CU STRUGURI

750 g de struguri spalati  
400 g de faina  
6 oua  
240 g de unt topit si racit  
280 g de zahar  
un plic cu praf de copt  
o lingurita cu esenta de vanilie  
sare  
un cub de unt  
5 linguri cu faina  
zahar pudra pentru ornat

### MOD DE PREPARARE CHEC CU STRUGURI

#### PASUL 1

Punem 3 linguri cu faina (din cele 5) peste boabele de struguri si amestecam, astfel incat sa le acoperim cu un strat fin.

#### PASUL 2

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 3

Pregatim un bol in care punem ouale si zaharul si mixam pana cand zaharul se topeste, amestecul isi dubleaza volumul si devine albicios (aproximativ 5-7 minute).

#### PASUL 4

Adaugam cele 400 gr. de faina, praful de copt, un varf de lingurita cu sare, esenta de vanilie si untul topit.

#### PASUL 5

Amestecam usor, cu o spatula, pana la omogenizare.

#### PASUL 6

Punem boabele de strugure si amestecam usor.

#### PASUL 7

Pregatim 2 forme pentru chec pe care le ungem cu cubul de unt si le tapetam cu cele 2 linguri cu faina ramase.

#### PASUL 8

Turnam compozitia pentru chec in tavile pregatite si nivelam usor deasupra.

#### PASUL 9

Introducem checurile cu fructe in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 30-40 de minute.

#### PASUL 10

Cand prajiturile cu struguri trec testul scobitorii si sunt rumenite deasupra, scoatem tavile din cuptor si le lasam sa se raceasca.

#### PASUL 11

Scoatem checurile, partial racite, pe un gratar si le pudram cu zahar.

#### PASUL 12

Portionam si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Chec cu Struguri*.**

**POFTA BUNA!**





