

# Chec fără gluten cu bucăți de caise

Un desert de vară light

15 bucăți



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

1 borcan compot de caise (masa netă 240 g)  
300 g făină cocos  
3 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker  
250 g unt moale  
4 ouă  
100 g fulgi de migdale

- 1 Mod de preparare:** se lasa la scurs caisele iar sucul rezultat se pastreaza. Caisele se taie cubulete. Se unge forma de copt. Se preincalzeste cuptorul.
- 2 All-in:** Într-un vas de mixare se amestecă faina de cocos cu praful de copt. Se adaugă toate ingredientele, cât și 4 linguri suc din compot, cu excepția caiselor și a migdalelor. Se prelucrează toate ingredientele folosind mixerul, la început la viteza mică, apoi la viteză mare, până când se obține un aluat omogen. La sfârșit se încorporează bucatile de caise și fulgii de migdale. Se toarnă aluatul în forma de copt, se nivelează și se introduce forma la cuptor în partea de jos a acestuia.  
  
**Cuptor electric 180 °C**  
**Cuptor cu aer cald 160 °C**  
**Durată de coacere: 65 Minute**
- 3** Se lasă checul la răcit în forma de copt timp de aprox. 10 min. iar apoi se poate scoate din aceasta.