

Chec fără gluten cu cacao

Un chec fără gluten, cu multă cacao, cu consistență de pandișpan

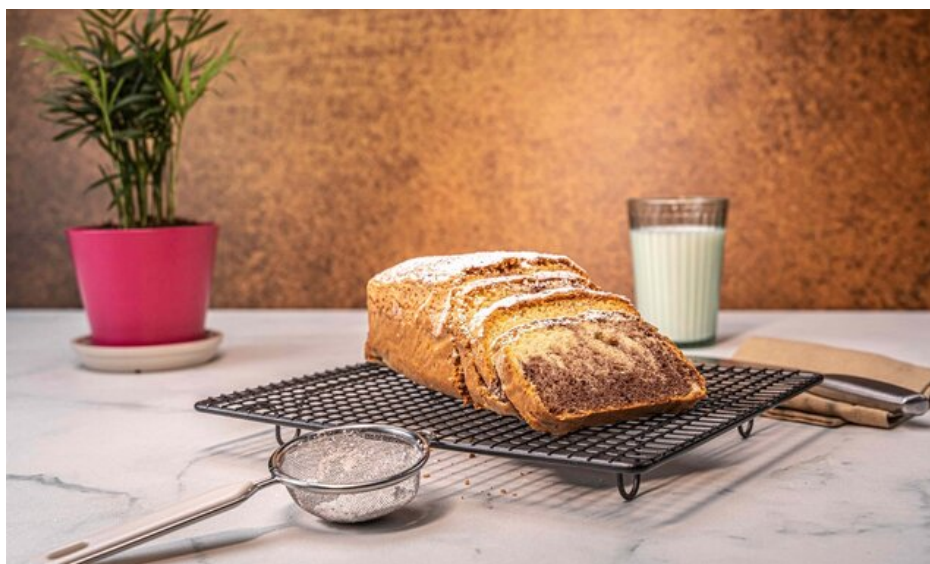
12 porții



grad de dificultate redus



up to 25 Min.



Ingrediente:

Pentru blat:

1 cutie Mix pentru Pandișpan sau blat pentru tort fără gluten Dr. Oetker

5 ouă

30 ml apă

1 lingură Cacao Dr. Oetker

2 linguri Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

- 1 Într-un vas pentru mixer se pune mixul pentru pandișpan, se adaugă ouăle și apa. Se amestecă totul cu ajutorul unui mixer, timp de 5 minute.
- 2 2/3 din aluat se toarnă într-o formă de chec tapetată cu hârtie de copt. Aluatul rămas se amestecă cu cacao și fulgii de cocos. Aluatul închis la culoare se toarnă peste cel deschis. Pentru a obține aspectul marmorat, se amestecă cu ajutorul unei furculițe în formă de spirală prin aluat.
- 3 Se introduce checul la cuptor și se coace. După 10 minute de coacere, se taie checul cu un cuțit pe lungime pentru a crește frumos.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.