CHEC CU RAHAT

INGREDIENTE	U.M.	
Făină albă de grâu	125	g
Zahăr tos	100	g
Ulei	3	linguri
Lapte	4	linguri
Ouă	1	bucată
Rahat	100	g
Nuci	50	g
Stafide	100	g
Praf de copt	1	plic

MOD DE PREPARARE:

Se freacă oul cu zahărul până se obține o cremă pufoasă. Se adaugă praful de copt, se pune treptat uleiul, apoi laptele, continuându-se amestecatul. La sfârşit se adaugă făina în ploaie, se amestecă până se încorporează toată făina, după care se pun nucile tăiate şi stafidele. Se unge cu unt o formă de chec, se tapetează cu făină, se pune jumătatea din compoziție, se adaugă rahatul tăit şi dat prin făină. Se acoperă cu restul de compoziție şi se bagă forma în cuptorul preîncălzit, unde se lasă la copt cca. 40-45 de minute, la foc potrivit. Când este copt se scoate forma şi se răstoarnă checul pe o planşetă de lemn. Se pudrează cu zahăr praf şi se taie doar când este răcit complet. Poftă bună!

PANACIS