

Chec cu capsuni si crema de branza

Pentru cafeaua de dimineata sau alaturi de un pahar de lapte rece, o felie de chec este compania perfecta, mai ales cand are si capsuni in compozitie.

Ingrediente: 115 g de unt, 250 g de zahar, 90 g de crema de branza, 2 oua, 1 lingurita de extract de vanilie, 260 g de faina, 2 lingurite de praf de copt, 1/2 lingurita de bicarbonat de sodiu, 1/2 lingurita de sare, 125 ml de lapte, 250 g de capsuni taiate.

- Omogenizeaza untul cu crema de branza si zanzarul folosind un [mixer](#). Aadauga si ouale, pe rand.
- Intr-un bol separat, amesteca ingredientele uscate: faina, sarea, praful de copt si bicarbonatul de sodiu.
- Mixeaza ingredientele umede cu cele uscate. Aadauga si laptele si esenta de vanilie. Vei obtine un aluat cu o textura consistenta.
- La final pune si capsunile, dupa ce le-ai scurs foarte bine. Foloseste o spatula pentru a amesteca intreaga compozitie.
- Coace checul timp de 50 – 60 de minute la o temperatura de 180°C.