Chec cu morcovi

Deoarece gustul dulce al morcovilor este intensificat odata cu prepararea termica, acestia sunt ideal de folosit si in deserturi. Merg foarte bine combinati cu diferite tipuri de nuci si cu creme pe baza de branza. Un adevarat deliciu.

Ingrediente: 140 g de faina, ½ lingurita de bicarbonat de sodiu, 1 lingurita de praf de copt, ¼ lingurita de sare, 1 lingurita de scortisoara, 100 g de zahar alb, 100 g de zahar brun, 2 oua, 135 ml de ulei vegetal, esenta de vanilie, 3 morcovi (180 g) dati pe razatoare, 50 g de nuci.

- Incalzeste cuptorul 180°C, unge o tava cu unt si tapeteaz-o cu faina.
- Amesteca faina, bicarbonatul de sodiu, praful de copt, sarea si scortisoara.
- Bate ouale impreuna cu zaharul alb si zaharul brun cu ajutorul unui mixer pana ce se aereaza. Adauga treptat si uleiul, apoi morcovul ras.

- Incorporeaza si ingredientele uscate, apoi coace checul pentru 40 – 50 de minute. Verifica daca este gata introducand o scobitoare in aluat. Daca iese curata, inseamna ca este copt.