

Chec cu lămâie



Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de coacere.

Adună la un loc: 12 ouă mari, 175g zahăr tos, 1 plic zahăr vanilat, 150g migdale tocate, coaja rasă și zeama de la 4 lămâi, 300g făină, 2 linguri de ulei Bonatello, un praf de sare.

Preîncălzește cuptorul la 170°C. Unge cu ulei o formă de chec de aproximativ 25cm.

Separă gălbenușurile de albușuri. Bate gălbenușurile într-un castron până obții o compoziție spumoasă. Adaugă treptat zahărul tos, zahărul vanilat, migdalele, coaja și zeama de lămâie și amestecă bine până obții o consistență cremoasă.

Cerne făina într-un castron, adaugă sarea și încorporează în restul compoziției pregătite. Bate albușurile spumă și înglobează-le cu furculița. Amestecă încet până obții un aluat omogen.

Întinde coca în forma de chec și dă o oră la cuptor. La final scoate prajitura din tavă și pudreaz-o cu zahăr. Servește-o rece.

Secretul lui Bonatello

Adaugă coaja de la o portocală în compoziția pregătită, pentru un plus de savoare.