



Rețeta

„CĂȚEC cu Maia”

by
Ludmila Casian

INGREDIENTE



200 gr Maia (PMC)
100 gr Zahăr
2 Ouă
3 gr Sare
3 gr Bicarbonat
20 gr Unt moale

50 gr Chefir
200 gr Faină albă de grâu (000 sau calitate superioară)
100 gr Stafide (Succade)
1 gr Esență de vanilie

PROCES

- Amestecăm bine cu un tel (sau un mixer de bucătărie) toate ingredientele umede: Maia, Ouă, Chefir și Vanilie;
- Încorporăm: Sarea, Zahărul;
- Adăugăm Faina și Bicarbonatul amestecând bine, până nu mai rămân cocoloașe;
- Adăugăm Stafidele opărite și scurse bine de apa (sau adăugăm succade);
- Adăugăm treptat untul moale;
- Turnăm în forma de copt (putem utiliza și o forma pentru briose, în acest caz timpul de coacere se micșorează);
- Lăsăm pentru 30-40 min la temperatura camerei să crească;
- Între timp pre-încălzim cuptorul la 180°C;
- Coacem checul timp de 40-50 minute. Este gata atunci când trece testul bețișorului/scobitoarei- dacă scobitoarea iese uscată atunci acesta este gata;
- Lăsăm câteva minute să se răcească în tava, după care scoatem checul din tava.
- După ce acesta s-a răcit complet îl ungem cu glazura preferată sau îl presurăm cu zahăr pudră.

Poftă Bună!

