

REȚETA

# Chec cu Nutella®

Ușor

8 Porții

50 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 8 PORȚII

- 250 g unt
- 240 g zahăr
- 175 g făină
- 100 g amidon de cartofi
- 100 g gălbenuș de ou
- 125 g ouă
- 5 g praf de copt
- un praf de sare
- o păstaie de vanilie
- 100 g cireșe în sirop
- 120 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

## MOD DE PREPARARE



**1** Freacă untul cu zahărul, apoi adaugă gălbenușurile amestecate cu ouăle întregi, vanilie, sare și cireșe. După aceea adaugă făina cu amidonul din cartofi și praful de copt.



**2** Coace într-o formă unsă și tapetată cu făină la 180°C timp de aproximativ 30 de minute, verificând dacă e gata cu o scobitoare.

**3**

Când se răcorește, taie felii și unge cu 15 g de Nutella® fiecare felie.

## **Bucuria e servită! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe**

„Chec cu prune” în italiană este un termen ce denumește checurile, în ciuda faptului că de obicei acestea nu conțin prune. Versiunea noastră combină delicioasele cireșe cu Nutella®, pentru un desert de neuitat!