

Chec cu portocale

written by Andreea



Chec cu portocale foarte aromat, pufos si delicios la gust! Folosim coaja, pulpa si sucul de portocale pentru o textura si un gust fenomenal!

Am mancat multe checuri la viata mea, inasa acest chec este unul special! Il iubesc nu doar pentru aroma de portocala dar si pentru culoarea lui superba data tocmai de portocala intreaga! Iar ca sa ramana si mai mult timp pufos si aromat, la final l-am si insiropat cu niste sirop de portocale. Pe deasupra am pus si portocala confiata, inasa puteti sa o omiteti daca nu doriti sau nu aveti.



Bineinteles ca aici sunt esentiale portocalele bio, netratate chimic, deci incercati sa gasiti pe cele mai bune!

Spuneam ca pentru acest chec am folosit si coaja si pulpa si sucul de la portocala. De ce nu am spus ca am folosit portocala intreaga? Din experienta, va spun ca am incercat in trecut sa pun la blender chiar toata portocala intreaga si la final checul a iesit amar din cauza partii albe de la coaja. Pe de alta parte, am incercat si sa fierb portocala in mai multe ape pentru a elimina gustul amar de la portocala in timpul fierberii. In acest caz, totul a durat mult mai mult, adica vreo 40 de minute doar cat sa fierb portocala, in plus, am avut impresia ca per total gustul portocalei s-a mai pierdut in timpul fierberii, nu doar gustul amar. Asa ca am gasit o alta metoda :). O descriu mai jos.

Pe blog mai gasiti si alte idei minunate cu portocale precum:

tortul cu trufe si portocale, paste cu pesto si portocale, Portokalopita, clatite cu portocale si ciocolata, biscotti cu portocale si migdale.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente (pentru 1 chec cu portocale):
- 1 portocala mare bio netratata (aprox. 200-250 g)
- 100 g zahar
- 3 oua intregi
- 80 ml ulei de floarea soarelui
- 1/2 lingurita sare
- 280 g faina alba
- 7 g praf de copt
- pentru sirop:
- 150 ml suc proaspat de portocale
- 70 g zahar
- pentru ornat:
- portocale confiate

Pregatiti compositia pentru chec cu portocale: Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Spalati bine portocala cu apa calda si stergeti-o cu un prosop. Radeti portocala pe razatoarea cu ochiuri mici. Puneti coaja rasa peste zahar si cu ajutorul mainilor "framantati" coaja rasa impreuna cu zaharul pana ce sunt bine incorporate. Uleiurile volatile din coaja portocalei se elibereaza asa cel mai bine si vor parfuma zaharul.



Cu ajutorul unui cutit indepartati partea alba de la portocala si aruncati-o. Taiati portocala in sferturi (verificati daca are samburi si aruncati-i in caz ca ii gasiti) si puneti-o intr-un blender. Peste ea puneti zaharul amestecat cu coaja de portocala, dupa care adaugati ouale intregi, uleiul si sarea. Blendati totul foarte bine pana obtineti o compositie lichida,

groasa ca o smantana.

Intr-un bol amestecati faina cu praful de copt, iar peste ele turnati compozitia din blender. Cu ajutorul unei spatule amestecati usor pana obtineti o compozitie omogena. Turnati compozitia intr-o tava de chec unsa cu ulei si tapetata cu hartie de copt.



Coaceti chec cu portocale la cuptorul preincalzit pentru 40-50 de minute. Faceti testul cu scobitoarea. Daca introduceti o scobitoare in interiorul checului si aceasta iese cu urme umede de aluat, atunci mai coaceti pentru 5-10 minute.

Intre timp pregatiti siropul pentru chec cu portocale: intr-un ibric puneti sucul de portocale impreuna cu zaharul si fierbeti la foc mic pentru 10 minute pana obtineti un sirop. Lasati deoparte sa se raceasca complet.



Scoateti checul din cuptor, lasati sa se raceasca pentru 20 de minute. Indepartati hartia de copt si asezati-l pe un platou.

Cat inca este usor cald, insiropati checul cu siropul de portocale ajutandu-va de o pensula de bucatarie.

Lasati sa se raceasca complet si taiati felii.



Este absolut genial acest chec cu portocale!



Enjoy!