

błyskawiczne ciasto z rabarbarem



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: 121 Ocena: 2417



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g rabarbaru
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki oleju
- 4 całe jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru pudru - do posypania gotowego ciasta

Sposób przygotowania:

1 Jak upiec ciasto ucierane z rabarbarem ?

Rabarbar obieramy i kroimy w centymetrowe paski. Jajka wbijamy do miski i ucieramy mikserem razem z cukrami - ok 5 minut. Do masy jajecznej dolewamy olej i wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Całość miksujemy jeszcze przez 2-3 minuty. Do wysmarowanej masłem blaszki wlewamy ciasto, układamy na wierzch rabarbar. Pieczemy przez 40 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku do 180 stopni. Wystudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: