

# Ciasto jogurtowe z rabarbarem i truskawkami



Autor: **zmaminegozeszytu**

Przepisów: **28** Ocena: **1501**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 3/4 szkl. cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 szkl. oleju
- 4 jajka
- 1 duży jogurt naturalny
- 3 szkl. mąki
- 3 laski rabarbaru
- 35 dkg truskawek

## Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki obrać z szypułek, umyć, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki (może być na pół lub na cztery). Rabarbar obrać i pokroić w dość cienkie plastry. Jajka utrzeć z cukrem. Dodać jogurt i olej. Przemieszać. Na końcu dodać mąkę zmieszaną z sodą. Przemieszać i wrzucić rabarbar. Gotową masę przełożyć na blachę wyścieloną papierem do pieczenia. Na górę dość gęsto ułożyć truskawki. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. Piec do tzw. "suchego patyczka" (ok. 45-50 minut - zależy od piekarnika). Przystudzić. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: