

Szybkie ciasto z rabarbarem



Autor: **Maudie**
Przepisów: **376** Ocena: **15848**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- rabarbar, ok 600 g
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, ok 2 łyżki
- jajka, 3
- mąka, 2 niepełne szklanki
- proszek do pieczenia, niepełna łyżeczka
- soda, niepełna łyżeczka
- cukier puder, do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Rabarbar umyć, obrać i pokroić na kawałki (u mnie ok 1 cm). Zasypać cukrem i wstawić na ok godz do lodówki.
- 2 Następnie wbić jajka, wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem i sodą, cukier waniliowy i dokładnie wymieszać, najlepiej drewnianą łyżką. Ciasto będzie dość gęste.
- 3 Małą blaszkę (u mnie okrągła ok 25cm) wysmarować lekko margaryną i posypać mąką. Wyłożyć ciasto, delikatnie wyrównać i włożyć do nagrzanego piekarnika do 175 - 180 st na ok 40 min. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: