

Ciasto z rabarbarem na kefirze



Autor: **Murena**
Przepisów: **143** Ocena: **1901**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka kefiru
- 1/2 szklanki oleju rzepakowego
- ok 150 g rabarbaru
- ok 200 g małych truskawek
- 2 łyżki cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki wyjmujemy wcześniej aby były w temperaturze pokojowej. Do miski wbijamy jajka. Dodajemy cukier i ucieramy do białości. Następnie dodajemy kefir oraz olej. Miksujemy do połączenia składników. Następnie cały czas miksujemy i porcjami dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ponownie miksujemy do połączenia składników. Blaszkę 35x25 wykładamy papierem do pieczenia. Do blaszki wlewamy ciasto. Na cieście układamy pokrojony rabarbar oraz truskawki. Na wierzchu posypujemy cukrem waniliowym. Blaszkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 C i pieczemy do suchego patyczka ok 30-35 minut, funkcja góra-dół. Przed podaniem posypujemy jeszcze cukrem pudrem.
SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: