

Placki z rabarbarem - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne

Składniki:

- SKŁADNIKI NA PLACKI: 100 g cukru
- 150 g mąki
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- 150 ml jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 łyżki oleju
- SKŁADNIKI NA POLEWĘ: 250 g rabarbaru, pokrojonego na dość duże kawałki
- 50 g cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy do miseczki razem z proszkiem do pieczenia. W osobnej miseczce łączymy jajka, jogurt naturalny, ekstrakt, olej i 3 łyżki wody. Dodajemy do suchych składników i mieszamy mikserem lub trzepaczką. Smażymy na lekko rozgrzanej patelni z dodatkiem niewielkiej ilości oleju. Rabarbar wsypujemy do rondelka, dodajemy cukier i na małym ogniu gotujemy ok. 15 min, aż będzie miękki. Placuszki układamy na talerzu i dodajemy ugotowany rabarbar z sosem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: