

# Rabarbarowe ciasto.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **842** Ocena: **16389**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- rabarbar 1,40kg
- cukier 1 szkl
- mąka 4,5 szkl.
- masło 250g
- jajka 5 szt
- Jogurt naturalny duży kubek+ mały kubek
- cukier waniliowy
- cukier puder do posypania
- starta skorka z cytryny
- pr.do pieczenia 3 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka utrzeć z cukrem na puch.

Masło rozpuścić.

Do utartych jajek dodać mąkę,pr.do pieczenia,cukier waniliowy,startą skórkę z cytryny,jogurty,oraz przestudzone masło ,wszystko zmiksować.

Blachę 25/34 cm wyłożyć papierem do pieczenia,wylać ciasto,zostawić 4-5 łyżek ciasta na kruszonkę.

Obrany rabarbar i pokrojony w kilku cm.paski dać na ciasto.

Do odstawionego ciasta dodać mąki tyle ile się zarobi by powstała niby kruszonka.



- 2 Posypać ciasto kruszonką i dać do nagrzanego piekarnika do 180st. Ciasto piec do złotego koloru.

Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.



- 3 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: