

Rolada drożdżowa z musem rabarbarowym



Autor: **kucharka-amatorka**

Przepisów: **192** Ocena: **2164**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50 dag mąki pszennej
- 2 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 1/2 kostki miękkiego masła
- 1 szkl. ciepłego mleka
- 1 opakowanie drożdży suszonych instant
- 2 łyżki cukru
- Mus rabarbarowy:
- 3-4 duże łodygi rabarbaru
- 3/4 szk. cukru brązowego
- Lukier:
- sok z 1/2 cytryny
- kilka łyżek cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Rabarbar umyć, obrać i pokroić na kawałki. Dusić w garnku razem z cukrem. Można dodać nieco wody. Często mieszać. Musi powstać jednolity mus. Wystudzić.
- 2 Mąkę przesiać przez sito do miski. Dodać jajka, pokrojone masło, drożdże i cukier. Wlać ciepłe mleko. Od razu można zagnieść ciasto. Odłożyć na kilka minut aby odpoczęło. Nie musi wyrastać. Rozwałkować na prostokąt o bokach 30x35 cm. Rozsmarować mus rabarbarowy. Zwinąć roladę. Keksówkę o wymiarach 10x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Roladę przenieść do foremki zawijając końce pod spód. Piec w nagrzanym piekarniku 50-55 min w 180 st. C. Po wystudzeniu polać lukrem z soku z cytryny i cukru pudru.

Twoje notatki do przepisu: