

Ciasto rabarbarowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto rabarbarowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 jajka, 20 dag cukru, 1 szkl. mąki, 1/2 szkl. wody, -
- 8 dag margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 40 dag. rabarbaru -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Umyty i obrany rabarbar pokroić w cienkie plasterki. Blachę średniej wielkości posmarować margaryną i posypać bułką tartą. Na blachę wyłożyć pokrojony rabarbar zasypać pół szkl. cukru. Jajka ubić z pozostałym cukrem na puszystą masę. Wodę zagotować z margaryną i wlać do ubitych jajek ciągle mieszając. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać do masy i razem wymieszać.

Rabarbar zalać ciastem. formę wstawić do nagrzanego do 220 st. piekarnika i piec około 30 min. Gdy ciasto będzie rumiane, a rabarbar miękki, wyjąć i ostudzić. Ciasto można posypać cukrem pudrem.

