

## Ciasto z rabarbarem i żurawiną



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	200 gram
<b>cukier drobny</b>	200 gram
<b>mąka pszenna</b>	250 gram
<b>proszek do pieczenia</b>	13 gram
<b>jajko</b>	4 szt
<b>żurawina suszona</b>	150 gram
<b>rabarbar</b>	4 łodygi
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Łodygi rabarbaru umyć (nie obierać), osuszyć i pokroić po skosie na dość grube kawałki.
- KROK 2 Żurawinę zalać wrzątkiem i odstawić na 15-20 minut, aby napęczniała.
- KROK 3 Do wysokiego naczynia wsypać mąkę, cukier, cukier waniliowy oraz proszek do pieczenia. Wymieszać łyżką.
- KROK 4 Dodać jajka oraz miękką margarynę pokrojoną na kawałki. Miksować krótko, tylko do momentu połączenia się składników.
- KROK 5 Tortownicę o rozmiarze 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto, wyrównać je łyżką. Na wierzchu ułożyć rabarbar oraz żurawinę.

**KROK 6**

Przykryć tortownicę folią aluminiową. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180 stopni przez pół godziny. Następnie usunąć folię i piec jeszcze przez 20 minut.

Gotowe i ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Smacznego :)