

Ciasto z rabarbarem na kefirze



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	3 szt
cukier waniliowy	1 łyżka
cukier	2/3 szkl
kefir	1 szklanka
olej	0,5 szklanki
mąka pszenna	2,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Kruszonka

mąka pszenna	1 szkl
masło	8 dag
cukier	4 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki

Pozostałe produkty

rabarbar	40-45 dag
cukier	1 łyżka
cukier waniliowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kruszonka
Mąkę połączyć z cukrem, cukrem z wanilią i masłem. Rozcierać palcami tak, aby powstały okruchy.
- KROK 2 Rabarbar obrać ze skórki, pokroić, wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym.
- KROK 3 Do miski wbić całe jajka, wsypać cukier i cukier waniliowy, zmiksować,
- KROK 4 Wlać kefir i olej, ponownie zmiksować.
- KROK 5 Następnie wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać.
- KROK 6 Blaszkę o wymiarach 36/21 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto, posypać rabarbarem i kruszonką.
- KROK 7 Wstawić do nagrzanego do 175 stopni piekarnika i piec około 40-45 minut.