

Placuszki z rabarbarem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|--------------|
| mąka pszenna | 2,5 szkl |
| mleko | 1 szkl |
| maślanka | 1/2 szkl |
| drożdże | 4 dag |
| jajko | 2 szt |
| cukier | 5-7 dag |
| masło | 5 dag |
| cukier waniliowy | 2 łyżeczki |
| rabarbar | 30-40 dag |
| cukier puder | do posypania |
| sól | do smaku |
| olej do smażenia | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże pokruszyć, włożyć do miski, rozetrzeć z 1 łyżką cukru, wlać ciepłe mleko, posypać 2 łyżkami mąki. Miskę przykryć ściereczką i odłożyć na 15 minut do wyrośnięcia.
- KROK 2 W międzyczasie rabarbar obrać, pokroić na kawałki o grubości 1 cm. Patelnię rozgrzać, wsypać pozostały cukier, rabarbar i karmelizować przez 2-3 minuty, ostudzić.

- KROK 3 Jajka ubić, dodać szczyptę soli, maślankę, cukier waniliowy, rozpuszczone, przestudzone masło. Do miski przesiać pozostałą mąkę, dodać jajka z resztą składników, wyrośnięty rozczyń i wyrobić ciasto. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce. Następnie do wyrośniętego ciasta wsypać rabarbar.
- KROK 4 Ciasto wymieszać z rabarbarem.
- KROK 5 Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany tłuszcz i smażyć placuszki z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
- KROK 6 Posypać cukrem pudrem, podawać. Placuszki smakują na ciepło i na zimno.