

Słodkie racuchy z rabarbarem



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szkl.
miód	2 łyżeczki
masło	20 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
maślanka	1,5 szkl.
cukier puder	3 łyżki
jajko	1 szt
rabarbar	250 g
płatki migdałowe	garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiej do naczynia, wsyp łyżkę cukru i proszek do pieczenia. Wymieszaj. Jajo roztrzep, połącz z maślanką, dodaj miód oraz roztopione masło. Wymieszaj i połącz z mąką z cukrem. Usmaż racuchy z obu stron. Rabarbar potnij w kawałki i ugotuj w odrobinie wody z łyżką cukru. Gotuj tak długo, aż woda wyparuje i powstanie gęsty syrop. Gorące racuchy polewaj syropem, posyp pozostałym cukrem pudrem i płatkami migdałów.