

Słodki rabarbar w cieście



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier	1 szkl.
jajko	2 szt.
woda	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
rabarbar	- (kostka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryna + cukier + woda - rozpuścić w rondelku, ostudzić. Dodać jajka, mąkę, proszek do pieczenia i dokładnie zmiksować. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą prostokątną blachę.

Na wierzchu poukładać obrany i pokrojony w kostkę rabarbar. Zachować odstępy ok 1 cm.

Pieczemy w temperaturze ok. 180-200 stopni k. 40 minut.
Gotowe posypujemy cukrem pudrem.