

Waniliowy rabarbar i jogurt z lawendą



IWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rabarbar	400 gram
cukier	120 gram
esencja waniliowa	1 łyżka
jogurt naturalny	380 gram
cukier puder	2 łyżeczki
lawenda	1/3 łyżeczki
płatki migdałowe	25 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczony rabarbar wrzucić do naczynia żaroodpornego, zasyp cukrem i dodać esencję waniliową. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni na 40 minut.

Suszoną lawendę rozgnieść w moździerzu, wymieszać z jogurtem i cukrem pudrem.

Wystudzony rabarbar układać naprzemiennie z jogurtem, na wierzchu posyp uprażonymi na suchej patelni migdałami.