

placek z rabarbarem



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

25 dag margaryny	
cukru pudru	45 dag
mąki	40 dag
proszek do pieczenia łyżka	
rabarbar	
Cynamon mielony Prymat	
jajko	7
budynie śmietankowe (duży i mały)	2
łyżek cukru	5
litr mleka	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

margarynę , cukier i jajka ucierać razem dodając po łyżce mąki na koniec dodać proszek i wymieszać . wlać połowę ciasta na dużą formę wysmarowaną i wyłożoną papierem ciasto delikatnie posypać cynamonem i pokroić na to obrany rabarbar (ilość wg uznania), ugotować budyń , gorącym zalać rabarbar poczekać chwilę niech ostygnie wyłożyć na budyń resztę ciasta , rozsmarować i piec.