

Placek z rabarbarem 5 minutowy



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|------------|
| mąka | 2 szklanka |
| cukier | 1 szklanka |
| jaja | 2 sztuka |
| śmietana mała | 1 sztuka |
| proszek do pieczenia | 0,5 sztuka |
| cukier waniliowy | 1 sztuka |
| olej | 2 łyżka |
| rabarbar | 1 kg |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie proszki wymieszać razem w misce, dodać jaja i śmietanę oraz olej. Wymieszać wszystko i przełożyć na blachę wysmarowaną masłem. Rabarbar pokroić w grube plastry i powtykać w placek- tak gęsto jak mamy ochotę. Piec aż będzie jasno brązowy w temperaturze 170stopni. Posypać cukrem pudrem.