

Ciasto z rabarbarem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 12 min

Liczba porcji: 12

Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Rabarbar umyć, obrać ze skórki, pokroić na małe kawałki 2-3 cm. Delikatnie obsypać cukrem.

Krok 2 - W dzbanku zainstalować nóż, wsypać cukier i cukier trzcinowy, zmielić – czas 1 minuta, prędkość 8. Otworzyć pokrywę, dodać żółtka i jaja, jogurt oraz olej. Całość miksować – czas 2 minuty, prędkość 5. Otworzyć pokrywę, dosypać mąkę. Dalej miksować – czas 3 minuty, prędkość 5. W międzyczasie przez otwór w pokrywie dodać proszek do pieczenia.

Krok 3 - Przygotować formę do pieczenia – wysmarować ją delikatnie masłem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Gotową masę przełożyć do formy, pomagając sobie szpatułką. Na cieście, delikatnie upychając, ułożyć kawałki rabarbaru.

Krok 4 - Ciasto wstawić do piekarnika. Piec 45 minut w temperaturze 200°C. Gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

Wskazówki :

Zamiast rabarbaru można użyć innych sezonowych owoców – truskawek, poziomek, wiśni.