Orkiszowe ciasto z rabarbarem

data aktualizacji: 2021.07.10 autor: Redakcja



Orkiszowe ciasto z rabarbarem

Składniki

- 2 szklanki (210g) mąki orkiszowej razowej
- szklanka (200ml) mleka roślinnego bez cukru
- ¾ szklanki (150g) ksylitolu
- 1/3 szklanki (70ml) oleju
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- 4 łodygi (ok 400g) rabarbaru
- 4 łyżki pudru z ksylitolu

Wykonanie

1. Do miski przesiej mąkę, dodaj sodę, proszek do pieczenia, ½ szklanki ksylitol, sól.
2. Mleko wymieszaj z olejem i octem jabłkowym.
3. Do suchych składników wlej mokre, dokładnie wymieszaj.
4. Rabarbar umyj, obierz ze skóry, pokrój na mniejsze kawałki, oprósz pozostałą porcją ksylitolu (1/3 szklanki).
5. Ciasto wylej do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierz ułóż rabarbar.
6. Włóż ciasto do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz ok 30 minut lub do suchego patyczka.
7. Ciasto ostudź i oprósz pudrem z ksylitolu.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38993-orkiszowe-ciasto-z-rabarbarem