Cytrynowe ciasto z rabarbarem

data aktualizacji: 2024.04.25 autor: Redakcja

Cytrynowe ciasto z rabarbarem to łatwe i bardzo smaczne ciasto do popołudniowej kawki

SKŁADNIKI:

2 szklanki mąki pszennej

3/4 szklanki cukru trzcinowego

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 jajka

3/4 szklanki mleka

3/4 szklanki oleju

1/4 szklanki soku z cytryny

1 łyżeczka aromatu cytrynowego

200 g rabarbaru

PRZYGOTOWANIE:

Do jednej miski wsypać mąkę pszenną, cukier trzcinowy i proszek do pieczenia, wymieszać.

Do drugiej miski wbić jajka, dodać mleko, olej, sok cytrynowy i cytrynowy aromat, wymieszać przy użyciu rózgi.

Suche składniki przesypać do składników mokrych i całość połączyć.

Blaszkę (24*24 cm) natłuścić i oprószyć mąką lub tartą bułką, a następnie wlać ciasto.

Rabarbar opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem, odciąć końcówki i wraz ze skórą pokroić na małe kawałki.

Pokrojone kawałeczki rabarbaru poukładać na cieście.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni.

Do gorącego piekarnika włożyć blaszkę i piec cytrynowe ciasto z rabarbarem przez 45 minut (do suchego patyczka) na funkcji grzania góra-dół.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/39015-cytrynowe-ciasto-z-rabarbarem