Drożdżówka z rabarbarem :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Mąka pszenna - 1 kg
- Margaryna/Masło - 125 g
- Mleko - 1/2 litr
- Drożdże - 70 g
- Jaja - 4 szt.
- Żółtko - 1 szt.
- Cukier trzcinowy - 3 łyżka
- Słodzik w płynie - 75 ml
- Cukier z prawdziwą wanilią - 1 opakowanie
- sól - szczypta
- Rabarbar - 1/2 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzej i rozpuść w nim drożdże wraz z 1 łyżką mąki, 1 łyżką cukru trzcinowego i szczyptą soli. Zostaw do wyrośnięcia.

KROK 2: Tłuszcz rozpuść na patelni i pozostaw chwilkę, aby ostygł.

KROK 3: Do miski przełóż: mąkę, jaja, cukier waniliowy, słodzik (stewia), margarynę, wyrośnięte drożdże. Wyrabiaj ciasto do momentu aż będzie odchodzić od ręki (ok. 15 minut). Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, przykryj ściereczką.

KROK 4: Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż wyrośnięte ciasto, zmoczoną dłonią rozprowadź po formie i odstaw jeszcze na ok. 30 minut.

KROK 5: Żółtko roztrzep z odrobiną ciepłej wody i posmaruj ciasto. Na wierzchu ułóż pokrojony rabarbar, posyp pozostałym cukrem trzcinowym.

KROK 6: Wstaw do piekarnika na 180* i piecz 40-45 minut.