Razowiec z rabarbarem

dorotaR

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka razowa orkiszowa - 2 szklanka
- cukier lub ksylitol - 1 szklanka
- siemię lniane - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- ekstrakt waniliowy - trochę
- kefir - 1 szklanka
- olej - 1 szklanka
- rabarbar - 1/2 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mielone siemię lniane zaparzamy 6 łyżkami wrzątku. Do miski wysypujemy składniki suche: mąkę, cukier, proszek do piecz, sodę, cukier waniliowy, mieszamy.

W drugiej misce mieszamy składniki mokre: kefir, siemię lniane, olej, przelewamy do suchych i mieszamy wszystko aż powstanie gładkie ciasto.

Ciasto wylewamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy. Na wierzchu układamy rabarbar pokrojony w kostkę i rozkruszony ser. Pieczemy godzinę w 180 st.