



## 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.