




Dwukolorowe ciasto rabarbarowe

 Skoter

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 5 szt.

cukier - 1 szklanka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

olej - 3/4 szklanka

mleko - 3/4 szklanka

mąka - 2 szklanka

kakao - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka

rabarbar - 500 g

cukier puder - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rabarbar wyplukać i pokroić.

KROK 2: Całe jajka ubić z cukrami. Dodawać olej i mleko, miksować na puszystą masę. Dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Podzielić ciasto na dwie części, do jednej dodać jedną płaską łyżkę mąki, a do drugiej płaską łyżkę kakao. Formę do ciasta nasmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ułożyć na przemian.

KROK 3: Pokrojony rabarbar oprószyć cukrem i ułożyć na cieście.

KROK 4: Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 35 minut.