Pełnoziarnisty placek z rabarbarem

wegeweda

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- rabarbar - 700 g
- mąka orkiszowa pełnoziarnista - 2 i 1/2 szklanka
- mąka kokosowa - 1/2 szklanka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 3/4 szklanka
- olej kokosowy - 1/2 szklanka
- mleko roślinne - 1/2 szklanka
- woda - 3 łyżka
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki, poza rabarbarem, umieść w dużej misce, wymieszaj i zacznij wyrabiać ciasto, aż zacznie odchodzić od dłoni. Ulep z niego kulę i odstaw. Rabarbar dokładnie umyj i pokrój w plastry o grubości około 1 centymetra. W małym rondelku podgrzej wodę, wsyp 3 łyżki cukru i dodaj rabarbar. Po kilku minutach powstanie słodko-kwaśny mus. Wtedy możesz wyłączyć palnik. Formę do pieczenia wysmaruj olejem i przełóż do niej 3/4 ciasta, dokładnie wyklejając boki. Na wierzch wyłóż mus rabarbarowy i dokładnie rozprowadź po całym cieście. Z pozostałej części ciasta przygotuj kruszonkę. Zetrzyj ciasto na tarce o grubych oczkach i udekoruj placek. Piekarnik nagrzej do 180 stopni i piecz przez około 40 minut aż wierzch się zrumieni. Smacznego!