

Miodownik z rabarbarem

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

placuszek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 500 h pszennej mąki razowej -
- 1 torebka proszku do pieczenia, skórka otarta z 1 cytryny, 300 g miękkiego masła, 250 g miodu, 6 jaj -

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i skórką cytrynową. Masło utrzeć z miodem, jajami, i mąką. Piekarnik nagrzać do temp. 200 Stopni C. Ciast rozłożyć na blasze i posypać migdałami. rabarbar oczyścić i pokroić na kawałki długości 5 cm. ułożyć je na cieście lekko wciskając. piec ok 30 min.

