



przepisy.pl

## Placek drożdżowy z rabarbarem



 90 minut  8 osób  Średnie

### Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy opakowanie - 1 sztuka
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko letnie - 1 szklanka
- jaja - 3 sztuki
- śmietana - 3 łyżki
- olej - 1 szklanka
- mąka tortowa - 2 szklanki
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto: 1/2 szklanki cukru 5 dkg drożdży 1 szklanka letniego mleka - rozbełtać to wszystko 3 jajka 3 łyżki śmietany szczypta soli 1/2 szklanki oleju 3 szklanki mąki (2 szklanki tortowej i 1 szklanka krupczatki) Kruszonka: 1/2 masła lub margaryny 1/2 szklanki cukru cukier waniliowy 1 szklanka mąki pszennej
2. CIASTO: Do miski wsypać 1/2 szklanki cukru, na cukier rozkruszone drożdże, później mleko z jajkami i śmietaną (te 3 składniki rozbełtane), sól, olej, a na górę mąka. **NIE MIESZAĆ TEGO!!!!** Pozostawić to najlepiej na całą noc lub na około (6-8 godzin). Po tym czasie wymieszać wszystko i pozostawić na 15 minut. Ciasto wyłożyć na dużą blachę z piekarnika. Blachę wysmarować margaryną. Piec w temperaturze ok. 180 stopni i piec ok. 40-60 minut. RABARBAR: Obrać, pokroi na kawałki i przesypać cukrem i również pozostawić na całą noc. Następnie wyłożyć na ciasto.
3. KRUSZONKA 1/2 kostki masła lub margaryny dodać cukier i cukier waniliowy i mąkę. Wszystko wymieszać aż powstaną grudki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)