

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.

Placek na maślanec

Przygotuj produkty

3-4 łydgi rabarbaru,
4 szlanki mąki,
3\4 szlanki cukru,
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
1,5 szlanki maślanek naturalnej,
4 jajka,
3\4 szlanki oleju tłuszcz,
bułka tarta.

Przygotowanie

Rabarbar umyj obierz z włókien odetnij końcówki, pokrój na kawałki ok.2,5 cm. Do jednej miski wsyp produkty sypkie wymieszaj do drugiej wlej produkty płynne wbij jajka zmiksuj, wymieszaj obie miski delikatnie łopatką. Blaszkę wysmaruj tłuszczem, wysyp bułką tartą. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni piecz ok. 45 min. Po ok. 5 minutach wyłóż ciasto na ściereczkę posyp cukrem pudrem. **SMACZNEGO**