

Kakaové řezy s rebarborou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- dle chuti rebarbora 1 ks
- olej 0.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- vejce 3 ks
- polohrubá mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 ks
- cukr 1.5 hrnek
- kakao podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Rebarboru oloupeme a nastrouháme najemno. Olej, mléko a vejce smícháme a postupně přidáme mouku s kypřicím práškem a cukrem. Nakonec přidáme nastrouhanou rebarboru. Těsto rozdělíme na dvě části. Do druhé poloviny těsta přidáme kakao. První polovinu těsta nanese na vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Druhou polovinu tmavého těsta klademe po lžících na světlé těsto. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C na 30-40 minut. Hotové pocukrujeme.