

Koláč s rebarborou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Hrubá mouka 200 ml
- Polohrubá mouka 200 ml
- Cukr krupice 200 ml
- Olej 100 ml
- Bílý jogurt 1 ks
- Kypřicí prášek 0.5 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka na drobenku 100 ml
- Cukr krupice na drobenku 100 ml
- Máslo nebo Hera na drobenku 70 g
- Rebarbora na náplň 50 g
- Cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Přísady na těsto zamícháme v míse a směs rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech. Rebarboru oloupeme, nakrájíme na plátky a rovnoměrně rozložíme na těsto.

Dle chuti můžeme rebarboru pocukrovat.

Posypeme drobenkou a pečeme v troubě 20 minut při 180 °C