

## Placuszki z rabarbarem

data aktualizacji: 2020.07.15 autor: Beata Pierzchała



**Składniki na około 24 placuszki:** 90 g obranego rabarbaru, 75 g wiśni kandyzowanych Gold Pack, 2 łyżki cukru, 2 szklanki mąki, 3/4 szklanki mleka, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 jajka, 150 g jogurtu malinowego, olej do smażenia Rapso, cukier puder do posypania.

**Przygotowanie:** Obrany rabarbar pokroić na cienkie plasterki. Posypać cukrem i odstawić na 10 minut, aby puścił sok.

W miseczce wymieszać mąkę i proszek do pieczenia. Dodać mleko, jajka i jogurt malinowy. Wymieszać. Wiśnie kandyzowane pokroić w niewielką kosteczkę i razem z rabarbarem i powstałym sokiem dodać do masy. Wymieszać.

Olej rozgrzać i smażyć nieduże placuszki na rumiano. Osączyć na papierowym ręczniku, a na koniec posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36171-placuszki-z-rabarbarem>