



## JOGURTOWE z rabarborem

### *Receptura na blachę 60/40*

#### *Składniki na ciasto:*

2000 g - ciasto jogo max

700 g - jaj

800 g - olej

300 g - woda

#### *Świeże owoce:*

1000 g - rabarbar



#### *Receptura na kruszonkę:*

300 g - mąka pszenna T500

150 g - margaryna

150 g - cukier

*Metoda: składniki na ciasto mieszamy 4 min. na średnich obrotach. Ciasto wylać na blachę 60x40, posypujemy owocami i kruszonką. Temp. pieczenia: 170-180°C. Czas pieczenia: ok. 45 min  
Wystudzone ciasto dekorujemy lukrem.*