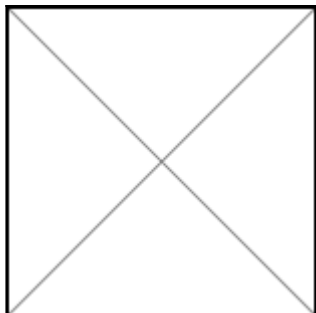




Tekst i zdjęcie: **Dana** - Młodszy Kucharz (251)

Ciasto z rabarbarem

Pyszne ciasto z kruszonką

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier, 1 szkl.
- jajka, 4 szt.
- mąka pszenna, 2 szkl.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- margaryna, 100 g
- cukier waniliowy, 1 szt.
- masło, 1 łyżk.
- mąka , 3 łyżk.
- rabarbar, 600 g
- truskawka, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Margarynę rozpuścić, wystudzić, wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, cukier waniliowy - wszystko dodać do jajek, wymieszać. Zrobić kruszonkę: miękkie masło, 3 łyżki cukru i mąkę, roznieść palcami i mieszać aż nabierze konsystencji piasku. Rabarbar obrać, pokroić w plasterki cienkie, ułożyć na cieście ewentualnie z plasterkami truskawek lub jabłek. Posypać kruszonką. Piec 40-50 minut. Posypać cukrem pudrem.

