




przepisy.pl

Bezglutenowe crumble z rabarbarem





Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- cukier - 150 gramów
- mąka kukurydziana - 30 gramów
- mąka ryżowa - 30 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 2 łyżki
- rabarbar - 400 gramów

 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C

 foremki na tartaletki

Sposób przygotowania:

1. Rabarbar umyj i pokrój na 2 centymetrowe kawałki. Dodaj 2/3 cukru i mąkę ziemniaczaną, wymieszaj.
2. Cztery tartaletki posmaruj Kasią i przełóż do nich rabarbar.
3. W misce wymieszaj mikserem: mąkę kukurydzianą, ryżową, łyżkę wody, pozostały cukier i Kasię.
4. Ciasto zagnieć dłonią w kulkę, a następnie rozdziel widelcem na kruszonkę.
5. Otrzymaną kruszonkę wyłóż na rabarbar w tartaletkach.
6. Wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika i piecz około 20 minut. 5 minut przed końcem pieczenia posyp crumble płatkami migdałowymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl