





Ciastka z rabarbarem

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- rabarbar - 500 gramów
- cukier puder do dekoracji - 2 łyżeczki

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z cukrem, dodać jajko i posiekaną Kasię i szybko zagnieć ciasto.
2. Stolnicę posyp mąką, ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i pokrój na kwadraty o boku 8 cm.
3. Rabarbar obierz, pokrój na kawałki długości 7 cm, obsyp cukrem i połóż po przekątnej kwadratów.
4. Dwa przeciwległe rogi ciasta sklej nad rabarbarem.
5. Ciastka ułóż na blasze posmarowanej Kasią i wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Piecz około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C.
7. Upieczone ciastka posyp cukrem pudrem.

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