



# Ciasto kruche z rabarbarem

przepisy.pl



## Składniki:

- mąka pszenna - 2.75 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- mleko - 4 szklanki
- budyń śmietankowy z cukrem - 2 opakowania
- rabarbar - 60 dekagramów
- cukier - 0.3 szklanek



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



0 minut



180 °C



## Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto posiekać i zagnieść.
2. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć dno połową ciasta.
3. Drugą połowę włożyć do zamrażalnika na 1 godzinę.
4. Podpiec 15 minut w temp. 180°C.
5. Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu.
6. Rabarbar obrać, pokroić, zasypać cukrem i odstawić (aż puści sok).
7. Na podpieczony spód wylać chłodny budyń i równomiernie rozsmarować.
8. Ułożyć rabarbar.
9. Na wierzch zetrzeć na tarce o grubych oczkach zamrożone ciasto.
10. Piec 40-45 minut w temp. 180°C (na złoty kolor).
11. Ciasto jest najlepsze po ostudzeniu i schłodzeniu w lodówce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)