





przepisy.pl

Ciasto z rabarbarem

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  150 °C 

Składniki:

- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- rabarbar - 1 kilogram
- cukier puder do dekoracji - 1 unit
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- śmietana kremówka - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mąkę pszenną i ziemniaczaną, proszek do pieczenia, cukier mieszamy z Kasią.
2. Dodajemy żółtka, jajko, śmietanę i wyrabiamy ciasto.
3. Po wyrobieniu wkładamy do lodówki na pół godziny.
4. Po wyjęciu z lodówki 2/3 ciasta wkładamy na wysmarowaną blachę i układamy na nim obrany i pokrojony na kawałki (1-1,5cm) rabarbar.
5. Pozostałym ciastem przykrywamy rabarbar.
6. Pieczemy w nagrzanym piekarniku do temperatury 150 stopni około 40 minut.
7. Po wyjęciu i przestudzeniu posypujemy cukrem pudrem.

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