





przepisy.pl

## Ciasto z rabarbarem i kruszonką



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  150 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka - 2 szklanki
- rabarbar - 35 dekagramów

#### kruszonka

- mąka - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- olej - 0.5 łyżek

### Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. W rondelku rozpuścić Kasię.
2. Mąkę i proszek dodać do jajek. Utrzeć. Na koniec dodać roztopioną, gorącą Kasię.
3. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na blaszkę wyłożoną pergaminem.
4. Na wierzch wyłożyć owoce.
5. Mąkę, cukier i olej wsypać do miseczki (najlepiej zamykanej). Energicznie potrząsnąć kilka razy, żeby składniki się połączyły - mój sposób na kruszonkę :) Kruszonką posypać owoce.
6. Piec 40 min. - 150 stopni (termoobieg). Smacznego !!!

---

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)