





przepisy.pl

Krucze rabarbarowe szaleństwo dla podniebienia



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- żółtko - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- wiórki kokosowe - 3 łyżki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- rabarbar - 80 dekagramów
- galaretkę cytrynową - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia, wiórkami kokosowymi i solą. Posiekać ze schłodzoną dobrze Kasią. Dodać żółtka, jajko, aromat i szybko zagnieść.
2. Zagnieciono ciasto włożyć do zamrażalnika na kilkanaście minut, następnie rozwałkować na grubość ok 1 cm i wykrawać kółka, które umieścić w foremkach papierowych, metalowych czy też silikonowych.
3. Podczas chłodzenia ciasta przygotować owocowe nadzienie. Rabarbar pokroić w niewielką kosteczkę, wrzucić do rondla, dodać odrobinę wody i prażyć, aż uzyska się jednolitą masę. Do gorącej masy owocowej dodać galaretkę w proszku i wymieszać, powstanie bardzo smaczne owocowe nadzienie. Masę rabarbarową nakładać po jednej łyżce do każdej babeczki.
4. Tak przygotowane babeczki owocowe wkładamy do nagrzanego do 200 st. piekarnika i pieczemy na złoty kolor.

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