





przepisy.pl

Rabarbar i maliny pod kruszonką





 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- brązowy cukier - 125 gramów
- świeży rabarbar - 250 gramów
- drobny cukier - 50 gramów
- skórka z połowy niewoskowanej cytryny
- starty imbir - 1 łyżeczka
- maliny - 125 gramów

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 żaroodporne kokilki

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C (piekarnik z termoobiegiem – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4). Wsyp mąkę do miski. Dodaj Kasię pokrojoną w kostkę. Ucieraj składniki do uzyskania drobnej kruszonki. Dosyp brązowego cukru.
2. Umyj rabarbar i pokrój go na 1-2 cm kawałki. Dodaj do niego cukier, starty korzeń imbiru i skórkę z cytryny. Dosyp malin. Mieszankę włóż do żaroodpornych kokilek i obficie przykryj kruszonką.
3. Kokilki włóż do piekarnika i piecz przez 30 minut, aż kruszonka nabierze złotego koloru. Wyjmij kokilki i odłóż do wystygnięcia.

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