



przepisy.pl

# Rabarbarowy placek z kokosową kruszonką



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka krupczatka - 2 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana gęsta - 2 łyżki
- rabarbar - 0.7 kilogramów

### kruszonka

- mąka krupczatka - 0.33 szklanek
- wiórki kokosowe - 0.66 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier puder - 0.5 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Kasię z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ucieramy mikserem na puch. Ucierając, dodajemy po jednym jajku.
2. Gdy składniki się połączą, dodajemy przesianą przez sito mąkę z proszkiem do pieczenia. Ucieramy.
3. Gdy ciasto jest zbyt ściśle, dodajemy kwaśną śmietanę i miksujemy jeszcze chwilę.
4. Gotowe ciasto wykładamy na wysmarowaną tłuszczem średniej wielkości blachę, wyrównujemy powierzchnię, rozkładamy pokrojony w kostkę rabarbar i posypujemy wierzch kokosową kruszonką.
5. Kruszonkę robi się bardzo łatwo...wszystkie potrzebne do niej składniki siekamy, a gdy się połączą, to czubkami palców wyrabiamy kruszonkę i od razu posypujemy nią ciasto.
6. Całość wstawiamy do nagrzanego do temperatury 180 stopni C piekarnika i pieczemy około 45-60 minut w zależności od grubości ciasta. Upieczone ciasto po ostudzeniu posypujemy cukrem pudrem i gotowe.

---

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)