



przepisy.pl

Szybkie ciasto z rabarbarem



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- mąka pszenna - 2.3 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- rabarbar - 1 unit
- kruszonka - 1 unit
- lukier - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170 C °C 

Sposób przygotowania:

1. Rabarbar pokroić na kawałki i posypać cukrem waniliowym.
2. Kasię rozpuścić i wystudzić.
3. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, cukier waniliowy, następnie po jednym żółtku.
4. Pianę delikatnie połączyć z przesianą mąką z proszkiem do pieczenia, wlać wystudzoną Kasię.
5. Ciasto przelać do formy, ułożyć kawałki rabarbaru i posypać kruszonką (wykonaną z mąki, cukru i Kasi).
6. Piec 35 minut w temperaturze 170 C. Po wystudzeniu ciasto polukrować. Smacznego!

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