

Krucze ciasto z rabarbarem



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: (blaszka o wymiarach 23/33 cm.)

mąka pszenna	4 szklanki
masło	250 g
cukier	1 szklanka
śmietana 18 proc	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	1 szt

ponadto

rabarbar	750 g
cukier	2 łyżki

Bułka tarta klasyczna Prymat

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę pszenną i proszek do pieczenia przesiewamy. Dodajemy masło i siekamy nożem. Następnie dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy ciasto.

Gotowe ciasto dzielimy na pół. Jedną część rozwałkowujemy na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę, a drugą część wkładamy do zamrażarki.

Rabarbar obieramy, myjemy i kroimy w plasterki, dodajemy cukier i mieszamy.

Ciasto posypujemy delikatnie bułką tartą i wykładamy na niego pokrojone owoce. Na wierzchu ścieramy na grubych oczkach zamrożone ciasto.

Piekarnik rozgrzewamy, pieczemy w 170-180st.C przez 1 h. Ciasto odstawiamy do ostygnięcia, a następnie posypujemy cukrem pudrem.