

Krucze ciasto z truskawkami i rabarbarem

WIOLA28A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
m?ka	2 szklanki
cukier	5 ?yzek
jajka	2 szt.
m?ka ziemniaczana	1 ?y?ka
truskawki	0,5 kg
rabarbar	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

M?k? posieka? z margaryn? na wiórki, doda? ?ó?tka, szybko zagnie??. Ciasto powinno mie? konsystencj? grubej kruszonki. 2/3 ciasta wy?o?y? do blaszki, lekko przygnie?? r?k?. Z bia?ek ubi? sztywn? pian?, dodaj?c ?y?k? cukru i m?k? ziemniaczan?. Pian? wy?o?y? na ciasto, na pian? pouk?ada? przekrojone na pó? truskawki oraz pokrojony w kostk? rabarbar, posypa? cukrem i reszt? ciasta. Piec oko?o 40 min. Posypa? cukrem pudrem.