

Ciasto z rabarbarem i kruszonka



JULCIA3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1szkl maslanki

1szkl cukru

2.5szkl maki

3łyżeczki proszku do pieczenia

jaja 3 szt.

aromat waniliowy 1 łyżeczka

olej 1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przepis na kruszonkę :

*ok.100 g masła lub margaryny

*cukier

*mąka

wierzch :

*ok.500 g rabarbaru

*3-4 łyżeczki cukru

*2 łyżeczki cynamonu, 2 łyżeczki cukru brązowego, ziarenko tonki starte na tarce o najdrobniejszych oczkach

Rabarbar obrać , pokroić w cienkie plasterki i wymieszać z cukrem oraz 1 łyżeczką cynamonu (to moja zmiana).

Składniki ciasta zmiksować - najpierw jajka z cukrem, następnie dodać płynne składniki, a na końcu mąkę z proszkiem do pieczenia. Zmiksowane ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (blacha 36 x 26 cm).

Rabarbar odsączyć z nadmiaru soku, wyłożyć na ciasto.

Szybko zagnieść kruszonkę - do masła dodać mąkę i cukier - dopisek Abbry -"na oko" - ja dałam na początek po 2 łyżki mąki i cukru, a potem po trochę dosypywałam i zagniatałam, aż kruszonka stała się dość sypka - z tym, że cukru było ciut więcej niż mąki.

Kruszonką posypać rabarbar. Wstawić blachę do piekarnika nagrzanego do 175°C i piec przez ok.30-35 minut (moje piekło się około 45 minut). Po upieczeniu i ostudzeniu można posypać cukrem pudrem. Ja od siebie posypałam cukrem brązowym i cynamonem.