

Półkruche ciasto z rabarbarem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
cukier	1 szkl
masło	20 dag
żółtko jajek	3 szt
śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	2 łyżeczki
rabarbar	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
kruszonka	
mąka pszenna	1 szkl
cukier	10 dag
masło	10 dag
żółtko jajek	1 szt
cukier waniliowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na stolnicę przesiać mąkę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać masło, posiekać. Żółtka utrzeć z 2/3 szkl cukru i cukrem waniliowym dodać śmietanę, wymieszać. Następnie połączyć z mąką i zagnieść ciasto Zawinąć w folię i włożyć na 1/2 godziny do lodówki.

- KROK 2 Resztę cukru wsypać do rondla, wlać 2 -3 łyżki wody, dodać obrany ze skórki i pokrojony rabarbar, zagotować, osączyć. Z 1 szkl mąki, cukru waniliowego, żółtka, 10 dag cukru i masła zrobić kruszonkę. Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować, ułożyć w przygotowanej blaszce, posypać bułką tartą. Następnie wyłożyć rabarbar
- KROK 3 Posypać kruszonką. Włożyć do nagrzanego piekarnika.
- KROK 4 Piec w temp 180 stopni około 35-40 minut.