

Placek z rabarbarem i kruszonką



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rabarbar	1 kg
mąka	2 szklanki
cukier	1 szkalnka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4 szt
masło/margaryna	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ucieramy z cukrem. Dodajemy mąkę i proszek. Wszystko miksujemy. Margarynę roztopiamy, studzimy i wlewamy do ciasta. Miksujemy. Wylewamy na blaszkę wyłożoną pergaminem. Rabarbar obieramy, myjemy i kroimy w kostkę. Wykładamy na ciasto. Kruszonka: 1/2 kostki masła, 1/2 szklanki cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 1 szklanka mąki. Składniki połączyć ze sobą, kruszonka musi być sypka, jeśli jest zbyt wilgotna dodać mąki i cukru, jeśli zbyt sucha, dodać masła. Wyłożyć na ciasto. Piec w temp. 180 stopni przez 35 min.