

Rabarbar plus truskawka zgrany duet



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka

drożdże

mleko 3,2%

cukier

jajko

oraz

rabarbar

cukier

truskawki

Kruszonka:

mąka

margaryna

cukier brązowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 rabarbar pociąć, truskawki podzielić na 4 części

- KROK 2 zasypać cukrem 1/2 szklanki
- KROK 3 do misy wbić 2 jajka
- KROK 4 dodać 3/4 szklanki cukru oraz cukier wan.
- KROK 5 ubić
- KROK 6 dodać 2 szklanki mąki
- KROK 7 mleko 3/4 szklanki
- KROK 8 suche drożdże 1 opakowanie
wyrobić
odstawić na godzinę
- KROK 9 ciasto rozwałkować
odcisnąć wielkość blaszki
- KROK 10 wyciąć
- KROK 11 przenieść na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia
- KROK 12 położyć owoce
- KROK 13 posypać kruszonką (mąka plus margaryna plus cukier)
- KROK 14 piec 1 godzinkę w temp. 170 stopni.