

Rabarbar z kruszonką- crumble



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

rabarbar	80 dag
cukier brązowy	3 łyżka
masło	1 łyżka

kruszonka

mąka pszenna	5 łyżka
masło	2 łyżka
cukier	1,5 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rabarbar dokładnie płuczemy, kroimy na 1-1,5 cm kawałki.

W garnku rozpuszczamy na wolny ogień masło, dodajemy rabarbar. Zasypujemy cukrem, dokładnie mieszamy i dusimy na wolnym ogniu przez 5 minut pod przykryciem.

Umieszczamy w 4 niedużych naczynkach do zapiekania lub w 1 większym.

Niezbyt miękkie masłko kroimy na małe kawałki. Dodajemy mąkę pszenną i cukier puder. Dokładnie, ale szybko zagniatamy do chwili aż zaczną nam powstawać nieduże kuleczki. Masę układamy na rabarbar.

Pieczemy około 18-20 minut w piekarniku nagrzanym do 180-190 stopni.

Przed podaniem możemy oprószyć cukrem pudrem.

