

Ciasto rabarbarowe z imbirem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

180 g mąki.

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody

200 g miękkiego masła

160 g cukru

50 g masła

50 g cukru (dałam brązowy

100 g mąki

cukier puder

imbir świeży

1 łyżeczka

imbir mielony

1 łyżeczki

rabarbar

400 g (pokrojony na 2 cm kawałki)

jajka

3 szt. (roztrzepane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę na ciasto z odpinaną obręczą o średnicy 22 - 23 cm wysmarować masłem. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Przygotować kruszonkę: na małym ogniu na patelni roztopić masło, dodać imbir w proszku, cukier a po chwili mąkę, wymieszać. Ciasto: Mąkę przesiać do miski, dodać proszek do pieczenia i sodę, masło w kawałkach, cukier, imbir oraz jajka. Zmiksować mikserem na jednolite ciasto (przestać miksować jak tylko wszystkie składniki się połączą). Ciasto wyłożyć do formy, wyrównać powierzchnię, ułożyć rabarbar i posypać kruszonką. Piec na złoty kolor przez około 40 - 45 minut (sprawdzić patyczkiem czy ciasto się nie przykleja). Ostudzić w formie, posypać cukrem pudrem.

