

## 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.

