

rabarbarowiec z kruszonką i lukrem:)



Autor: **mala31**
Przepisów: 2 Ocena: 10

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- cukier, 3/4 szklanki
- olej, 1/2 szklanki
- mąka, 1 i pół szklanki
- proszek do pieczenia, 1 i pół łyżeczki
- rabarbar, wg gustu
- Kruszonka, wg przygotowania podanego poniżej
- Lukier, wg przygotowania poniżej

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na pianę i dodajemy stopniowo cukier, a następną żółtka. zaraz po tym dodajemy olej i dalej miksujemy. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i wszystko miksujemy robotem.
- 2 Gdy mamy gotowe ciasto jak wyżej wylewamy 2/3 ciasta na blachę nasmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą
- 3 Przygotowany wcześniej rabarbar (ja kroję w kostkę i zasypuję niewielką ilością cukru 15 minut przed przygotowaniem ciasta) wykładamy na rozlane ciasto , następnie wylewamy pozostałą część ciasta. Rabarbar dodany właśnie w ten sposób nie jest suchy w cieście tylko soczysty, rozplwający się w ustach. Nie układajmy więc rabarbaru na wierzchu ciasta.
- 4 Następnym krokiem jest przygotowanie kruszonki (4 łyżki masła roztopionego, 8 łyżek mąki, 4 łyżki cukru pudru) wyrabiamy kruszonkę i posypujemy nią nasze ciasto
- 5 Teraz możemy wstawiać ciasto do nagrzanego do 170 st piekarnika, pieczemy ok 45 minut. Można zaglądnąć:) Po upieczeniu ciasta , ciepłe polewamy lukrem (pół szklanki cukru pudru z odrobiną gorącej wody)
- 6 Wychodzi cudo jak na obrazku. Polecam !!!palce lizać:)

Twoje notatki do przepisu: