
Kruchy placek z rabarbarem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7141 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

2 żółtka,

2-3 łyżki gęstej śmietany,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

50 dag rabarbaru,

5 dag (3 łyżki) cukru,

2-3 łyżki tartej bułki,

szczypta soli,

cukier puder do posypania

Mąkę przesiać na stolnicę i posiekać z margaryną. Dodać żółtka, cukier puder śmietanę, szczyptę soli. Szybko wyrobić ciasto i schłodzić je w lodówce. 3/4 ciasta rozwałkować wyłożyć na blachę, podpiec w gorącym piekarniku do lekkiego zrumienienia (10-20 min). Rabarbar umyć, drobno pokroić, rozgotować z łyżką wody, gotować do momentu odparowania wody, postodzić do smaku. Podpieczone ciasto posypać tartą bułką, posmarować rabarbarem i znów posypać tartą bułką. Pozostałe ciasto rozwałkować na cienki placek, pokrajać na paski i ułożyć w kratkę na cieście. Piec 20-30 min w gorącym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

bardzo kwasny ten placek

Nadesłat(a): 2006-05-19 13:05:59

przecież pisze "postodzić do smaku" :P

Nadesłat(a):g <g@wp.pl> 2006-09-08 14:09:09