



RABARBAR POD KRUSZONKĄ

z wodą pomarańczową

60 MIN

8

WEGETARIAŃSKIE

ŚREDNIE

SKŁADNIKI

250 g mąki pszennej
125 g masła
125 g cukru
łyżka wody z kwiatów pomarańczy
0,5 kg rabarbaru
100 g pistacji
łyżeczka mąki ziemniaczanej
lody, najlepiej waniliowe

RABARBAR POD KRUSZONKĄ

Rabarbar to cudowna witaminowa bomba! Dla wielu to kwaśny smak dzieciństwa prosto z babcinego ogrodu. Z tego warzywa możemy wyczarować pyszne ciasto z kruszonką. Łapcie przepis przygotowany przez naszą ambasadorkę Samar Khanafer. Rabarbar pod kruszonką z wodą pomarańczową (koniecznie podany z lodami!)

Zimne masło, cukier puder, wodę pomarańczową oraz mąkę pszenną zagniatamy w jednolite ciasto i schładzamy w zamrażarce przez 10 minut. Rabarbar kroimy w mniejsze części i mieszamy z mąką ziemniaczaną oraz lekko posiekanymi pistacjami. Rabarbar przekładamy do naczynia żaroodpornego, następnie posypujemy kruszonką. Pieczemy 20-25 minut w 180 stopniach.
Smacznego!

← zobacz wcześniejszy przepis

strona 1



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP SMAKOWEGO DŁ

Strona korzysta z plików cookie w celu realizacji usług zgodnie z [Polityką Prywatności](#)

Rozumiem