

# Ciasto drożdżowe z rabarbarem i kruszonką



Autor: **Malibu**

Przepisów: **6** Ocena: **34**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3/4 szklanki mleka
- 40g drożdży
- 4 żółtka
- 3 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- Sól
- 100 g masła
- 4-6 łydąg rabarbaru
- 2 łyżeczki mąki( kruszonka)
- 2 łyżeczki cukru pudru (kruszonka)
- 1/3 kostki masła (kruszonka)

## Sposób przygotowania:

- 1 Podgrzewamy mleko i rozpuszczamy masło. Masło zostawiamy do ostygnięcia.
- 2 Do naczynia z mlekiem dodajemy po łyżeczce mąki i cukru oraz drożdży. Wszystko ze sobą mieszamy i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 15 minut.
- 3 Do miseczki wsypujemy resztę mąki i cukru, żółtka i szczyptę soli. Wyrabiamy ciasto przez około 10-15 minut. Stopniowo dodajemy masła, ciągle wyrabiając ciasto. Kiedy całe masło się wchłonie w ciasto miseczkę przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- 4 Czekając aż ciasto urośnie przygotowujemy kruszonkę. Lekko rozdrobnione masło, mąkę i cukier wsypujemy do naczynia. Rozcieramy palcami na okruchy. Kroimy rabarbar na plasterki.
- 5 Kiedy ciasto podwoi swoją objętość przekładamy je do uprzednio wysmarowanej masłem lub olejem formy. Na wierzchu rozkładamy rabarbar i posypujemy kruszonką.
- 6 Ciasto wkładamy do uprzednio rozgrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze ok. 180°C przez mniej więcej pół godziny.
- 7 Zajadamy się pysznym ciastem :)

## Twoje notatki do przepisu: