

Ekspresowe kruche ciasteczka z rabarbarem



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13949



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Masło 150 g
- Mąka pszenna 200 g
- Cukier puder 2 łyżki
- Jajko
- Rabarbar pokrojony paski 14 pasków długości ciastka + cukier do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagniatamy szybko ciasto. Ciasto wychodzi lekko klejące blat i ciasto posypać mąką i rozwałkować na grubość ok 3 mm. Wyciąć kwadraty u mnie wyszło 14 sztuk. Na środek każdego kwadrata nałożyć kawałek rabarbaru. Rabarbar obsypać odrobina cukru.

Dwa przeciwległe rogi nałożyć na siebie na środku ciastka i lekko docisnąć. Jak to zrobić zobaczysz w filmie poniżej.

Ciastka przełożyć na papier do pieczenia. Piec ok. ok 20 minut w temperaturze 180 stopni. (wkładamy do nagrzanego piekarnika.)

Gotowe posypać cukrem pudrem. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: