

Pampuchy z truskawkami i rabarbarem



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **289** Ocena: **2523**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- Mąka pszenna - 500g
- Drożdże świeże - 30g
- Mleko ciepłe - 250ml
- Jajko - 2szt
- Cukier - 30g
- Masło w temperaturze pokojowej - 50g
- Farsz:
- Truskawki - 400g
- Rabarbar - 300g
- Cukier - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Rabarbar obieramy i kroimy na małe kawałeczki. Zасыпуjemy cukrem i gotujemy na wolnym ogniu, często mieszając. Rabarbar powinien być miękki, a cała woda odparowana - powstanie gęsty dżem. Zostawiamy do wystygnięcia.

Ciasto:

Ciepłe mleko mieszamy z drożdżami, cukrem i łyżką mąki. Odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie mieszamy z resztą składników. Zagniatamy ciasto, aż będzie elastyczne i przestanie kleić się do rąk.

Ciasto pod przykryciem odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.

Z ciasta odrywamy po kawałku, formujemy kulkę, spłaszczamy. Na środek dajemy łyżeczkę duszonego rabarbaru i 1 dużą lub 2 małe truskawki. Ciasto "zamykamy" i formujemy kulkę.

Gotujemy na parze (ja używam bambusowego koszyczka) przez ok 10 minut. Podajemy na gorąco z cukrem, śmietaną, roztopionym masłem lub syropem klonowym.



Twoje notatki do przepisu: