Przysposobienie do Pracy, kl. II SPDP, 08.06

Zdjęcie swojej pracy odeślij na adres [kasiagalka221@gmail.com](mailto:kasiagalka221@gmail.com)

Temat: Kruche ciasto z truskawkami i rabarbarem

1. Przepis na kruche ciasto z truskawkami
2. Analiza i odwzorowywanie przepisu do zeszytu
3. Zakupy spożywcze z przygotowaną listą potrzebnych produktów
4. Przygotowanie składników, owoców i wyrobienie ciasta wg przepisu
5. Zadanie wykonaj z mamą lub babcią

**Proste, szybkie ciasto z truskawkami i rabarbarem**

Składniki powinny być w temperaturze pokojowej:  
5 jajek – osobno żółtka i białka  
1 szklanka cukru (szklanka 250ml)  
1 opakowanie cukru wanilinowego 16g  
250g margaryny lub masła – roztopionego  
2 szklanki mąki pszennej tortowej  
1/2 szklanki mąki ziemniaczanej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
300g umytych truskawek bez szypułek, pokrojonych na kawałki  
300g rabarbaru pokrojonego na kawałeczki  
cukier puder do posypania

1. Białka przełożyć do suchej, czystej miski i ubić mikserem. Gdy białka się już dobrze spienią, dodać cukier i cukier wanilinowy, miksować, aż masa będzie gęsta i lśniąca. Dodać żółtka i jeszcze przez chwilę mieszać mikserem, aż powstanie jasna, kremowa masa.

2. Obie mąki przełożyć do miski, dodać proszek do pieczenia, wymieszać.

3. Do piany z jajek dodać w 3 partiach roztopiony tłuszcz, po każdym dodaniu wymieszać szpatułką. Następnie na masę przesiać wcześniej przygotowaną mąkę i wymieszać dokładnie szpatułką.

4. Ciasto przełożyć do blaszki o wymiarach 25x35cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wyrównać i na wierzchu poukładać truskawki i rabarbar. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180C na funkcji góra – dół przez około 50-55 minut.   
Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia.

5. Ciasto przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Udanych wypieków :)

