



COBBLER Z TRUSKAWEK I RABARBARU (porcja dla 2 osób)

Składniki:

- 2 szklanki truskawek
- 1 laska rabarbaru
- $\frac{1}{2}$ szklanki bezglutenowej mąki *Mix C* z firmy *Schär*
- 2 łyżeczki bezglutenowej mąki ziemniaczanej
- 30 g + 2 łyżeczki masła
- $\frac{1}{3}$ szklanki mleka
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 4 łyżeczki brązowego cukru
- 2 łyżeczki cukru kryształ (z drobnymi kryształkami)
- 2 łyżeczki cukru kryształ (z dużymi kryształkami)
- 2 - 3 łyżeczki esencji waniliowej
- $\frac{1}{4}$ szklanki wody
- szczypta soli

Wykonanie:

- rabarbar umyć, obrać i pokroić na plastry o szerokości 1 cm
- truskawki umyć, usunąć szypułki i przekroić na pół
- na patelni rozpuścić 2 łyżki masła z cukrem (cukier kryształ z drobnymi kryształkami), gdy cukier się rozpuści wrzucić z owoce i smażyć przez około 3 minuty
- mąkę ziemniaczaną wymieszać z wodą, dodać do owoców, zamieszać, doprowadzić do wrzenia i zestawić z palnika
- w misce za pomocą widelca wymieszać bezglutenową mąkę *Mix C* z proszkiem do pieczenia, cukrem brązowym i szczyptą soli, dalej dodać zimne masło, wanilię i nadal mieszać, aż powstanie masa przypominająca kruszonkę
- następnie dodać mleko i dalej mieszać, aż ciasto będzie miało konsystencję owsianki
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C
- owoce przełożyć do naczynia żaroodpornego (najlepiej przygotować osobne naczynie dla każdej osoby), na owoce nałożyć ciasto i całość posypać cukrem (z dużymi kryształkami)
- naczynie włożyć do piekarnika i piec przez około 25 - 30 minut

Przepis autorstwa Agaty Jędraszczak autorki bloga kuchniaagaty.pl.