

Rabarber Smulpaj - Quiche de Ruibarbo

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Masa

Avena: 200 grs

Cardamomo: 2 pizcas

Harina: 200 grs

Polvo de levadura: 2 pizcas

Azúcar moreno: 100 g

Agua: 100 cc

Mantequilla: 150 grs

Sal de mar: 1 Pizca

Relleno

Limon: 1 Unidad

Nata montada: 200 cc

Ruibardo: 500 grs

Azucar: 150 grs

Rama de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar *mantequilla* con la *avena*, la *harina*, la *levadura*, el azúcar, la sal, el *cardamomo* y el agua. Trabajar hasta formar migas.

Relleno

- Cortar los ruibarbos en trozos pequeños y poner en un bol con la vainilla, el azúcar y un poco de *jugo de limón*.
- Poner en un molde y colocar encima la masa de migas.
- Hornear a 200 °C durante 30 minutos.
- Servir con un poco de *nata* montada.