

Postre crujiente de ruibarbo para la Pascua

Sirve: 8 porciones

Ingredientes

- 1 3/4 tazas azúcar, dividida
- 1/4 taza tapioca, de cocción rápida
- 4 tazas trozos de ruibarbo, 1/2 pulgada
- 1 taza frambuesas, sin azúcar
- 2 cucharadas jugo de limón
- 1 taza harina de matzá
- 1/2 taza mantequilla (o margarina)
- 1/8 cucharadita nuez moscada molida
- sorbete de limón o crema batida (opcional)

Preparación

1. En un molde para hornear poco profundo de 2 cuartos de galón, mezcle la tapioca y 1 1/4 tazas de azúcar. Añada el ruibarbo, frambuesas y jugo de limón, mezclando suave pero completamente. Deje reposar de 15 minutos a una hora hasta ablandar la tapioca, mezcle varias veces.
2. Mientras tanto, en un procesador de alimentos o un tazón, mezcle o frote con los dedos la harina de matzá, la 1/2 taza de azúcar restante, la margarina y nuez moscada para crear finas migajas.
3. Comprima la mezcla de matzá para crear terrones, a continuación desmenuce sobre la mezcla de ruibarbo.
4. Hornee a 375 °F hasta que el postre esté burbujeando

Información Nutricional

| Nutrientes | Cantidad |
|--------------------------------------|---------------|
| Calorías | 370 |
| Grasa total | 12 g |
| Grasa saturada | 7 g |
| Colesterol | 30 mg |
| Sodio | 105 mg |
| Total de Carbohidrato | 68 g |
| Fibra dietetica | 3 g |
| Azucares totales | 45 g |
| Azúcares Añadidas incluidas | N/A |
| Proteínas | 2 g |
| Vitamina D | N/A |
| Calcio | N/A |
| Hierro | N/A |
| Potasio | N/A |
| N/A - Información no está disponible | |

en el centro y se dore la parte superior, aproximadamente 1 hora. Deje enfriar durante 15 minutos.

5. Con una cuchara, coloque el postre en tazones y cubra con sorbete o crema batida (opcional).

Prairie Fare, June 6, 1999 North Dakota State University Extension Service.