***7a klasės moinės Sandros Pociūtės***

***Rabarbarų ir braškių trupininis pyragas***

*Šį Pyragą labai dažnai gamindavo mano močiutė savo vaikams ,vėliau receptą perdavė savo dukroms (tuo tarpu ir mano mamai). Mes šį pyragą gaminame ne taip dažnai ,tačiau karts nuo karto jį vis dar išsikepame. Mama šiuo receptu pasidalino ir su savo dukromis – manimi ir mano vyresniąja seserimi.*

*Šis pyragas man primena vaikystę ir senelę. Jis yra gan saldus, pakankamai drėgnas ir ne toks trapus kaip visi kiti trupi niniai pyragai, tačiau laabai skanus. Siūlau išbandyti it jums ☺*

***Mums reikės:***

*Tešlai:*

* *Miltų (400g.)*
* *Sviesto (200g.)*
* *Cukraus (4 šaukštai)*
* *Kepimo miltelių (1 šaukštelis)*
* *Kiaušinių (2 vnt.)*
* *Druskos (žiupselis)*

*Įdarui:*

* *Rabarbarų (4 vienetai)*
* *Braškių ( 200g.)*
* *Cukraus (4 šaukštai)*
* *Krakmolo (1 šaukštas)*

***Gaminimo eiga :***

1. Suberti į dubenį miltus, cukrų, kepimo miltelius, druską, įmušti kiaušinius ir įtarkuoti šaltą sviestą.
2. Viską išmaišyti , tešlą padalinti į tris dalis , dvi iš jų iškloti ant kepimo skardos, o trečiąją trumpam įdėti į šaldytuvą.
3. Kepimo skardą su tešla įdėkite į orkaitę 15 minučių.
4. Braškes ir rabarbarus smulkiai supjaustykite, įdėkite cukrų ir krakmolą ir viską išmaišykite.
5. Skardą su tešla iš orkaitės ištraukite , ant viršaus supilkite braškių ir rabarbarų masę, užtarkuokite likusią tešlos dalį ant viršaus ir vėl įdėkite kepti į orkaitę maždaug iki valandos kol tešla bus pilnai iškepusi

***Pyragą skaniausia valgyti atvėsus ,galima užsibarstyti cukraus pudros. Skanaus!***

