



Sitruunainen omenapiiras

Aineet: pohja:
100 g margariinia
2 dl vehnä jauhoja
2 rkl vettä
täyte:
400 g sitruunatuorejuustoa
2 munaa
3 dl omenasosetta
1 dl sokeria
kanelia
2 tl vanilliinisokeria
pinnalle:
omenalohkoja

Valmistus: 1. Nypi voi ja jauhot sekaisin. Lisää kylmä vesi ja sekoita taikina tasaiseksi. Vuoraa uunivuoan pohja ja reunat taikinalla. Voit halutessasi esipaistaa taikinaa, tue reunat foliolla ja paista 225 asteessa noin 10 minuuttia.

2. Sekoita täytteen aineet tasaiseksi seokseksi ja kaada puolikypsään piirakkakuoreen. Laita pinnalle omenalohkoja.

3. Paista piirasta kunnes täyte hyytyy.