



Omenarahkapiirakka

Aineet: 8 dl Vehnäjauhoja
3 dl Sokeria
2 tl Leivinjauhetta
2 tl Soodaa
2 tl Vaniljasokeria
250 g Sulatettua voita TAI juoksevaa margariinia
1-2 Munaa
2 dl Piimää
Täyte:
2 tlk Maitorahkaa
1 1/2 - 2 dl Sokeria
2 Munaa
2 tl Vaniliinisokeria
1 Sitruunan kuori ja mehu
6-10 Omenaa

Valmistus: 1. Sekoita pohjataikinan kuivat aineet keskenään ja lisää joukkoon sulatettu rasva. Jaa taikina kahteen osaan.

2. Lisää toiseen osaan muna ja piimä. Kaada tämä taikina leivinpaperille uunipannulle ja tasoita.

3. Sekoita täytteen aineet keskenään ja levitä rahkaseos seuraavaksi taikinan pinnalle. (Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää joukkoon sokerit, rahka, sitruunan mehu ja raastettu kuori.)

4. Poista omenoista keskusta ja leikkaa ne viipaleiksi. Lado omenaviipaleet rahkaseoksen päälle.

5. Ripottele päällimmäiseksi jäljelle jäänyt murumainen taikinaseos.

6. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.