



Omenapiirakka

Aineet: 1 pkt (500g) taikinal levyjä

Täyte:

4 hapahkoa omenaa

3/4 dl sokeria

1 tl kanelia

2 rkl voita

riipaus murskattua muskottipähkinää

Päälle:

tomusokeria ja vaahdotettua creme vaniljaa

Valmistus: Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan. Aseta taikinal levyt piirakka vuokaan ja täytä piirakan pohja omenaviipaleilla, ripottele päälle sokeri ja mausteet, laita voi nokareina päälle. Taita taikina piirakan reunoista täytteen päälle (älä peitä omenia kokonaan) Paista n. 45 min. 175 asteessa, kunnes omena täyte poreilee ja taikinareunus on vaaleanruskeaa. Anna jäähtyä hiukan ja siirrä sitten piirakka tarjoiluvadille Ripottele tomusokeria reunoille ja tarjoile creme vanilijan kera.

www.superkokki.com