



Rahkapersikkapiirakka

Aineet: Pohja:
2 dl maitoa
50 g hiivaa
1/2 dl sokeria
1/2 tl suolaa
6 dl vehnäjauhoja
50 g voita
Täyte:
4 munaa
250 g maitorahkaa
200 g bulgarian jogurtia
1 prk säilykepersikoita (420/240g)
2 dl säilykepersikoiden lientä
1 dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
Voiteluun: munaa

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää sokeri ja suola. Alusta joukkoon vehnäjauhot ja pehmeä voi. Kauli taikina levyksi. Levitä se uunipannun pohjalle ja reunoille. Anna pohjan kohota n. 15 min. Vatkaa munien rakenne rikki. Kuutioi persikat pieniksi kuutioiksi. Sekoita kaikki täytteen aineet keskenään ja kaada ne pohjalle. Paista 200 asteessa n. 30 min.