



Gluteeniton piimäpiirakka

Aineet: ½ l piimää
150 g sulatettua tai juoksevaa margariinia
1 ½-2 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
3 dl tattarijauhoja
3 dl vähäproteiinista leipäjauheseosta
1 tl soodaa

päälle:

1 l marjoja tai hedelmäpaloja

1 tl kanelia

kide tai fariinisokeria maun ja marjojen mukaan

Valmistus: 1. Sekoita kuivat aineet ja margariini piimän joukkoon. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Ripottele päälle marjat tai esim. omenakuutiot, kaneli ja sokeri. Paista 225 asteessa noin 25 minuuttia.

Piirakan voi hyvin pakastaa. Jauhoina voit käyttää myös kokonaan Jyttejauhoja.

www.superkokki.com