



Puolukkapiiras

Aineet: 1 rasia (500 g) pakastettua voi- lehtitaikinaa
runsas 1/2 l puolukoita
1 rkl perunajauhoja
1 dl sokeria
riipaus vaniljasokeria
Päälle:
1/2 pkt (400 g) pakastettua murotaikinaa

Valmistus: Sulata taikinat ohjeen mukaan. Taputtele taikina halkaisijaltaan noin 24 sentin piirasvuolan pohjalle ja reunoille tasaisesti ja pistele haarukalla.

Kypsennä pohjaa 225- asteisessa uunissa 15 minuuttia tai sen verran, että taikina saa väriä. Sekoita puolukat, perunajauhot ja sokerit. Ota piiras pohja uunista ja levitä päälle puolukat. Jos taikina pullistelee, paina kohouma alas.

Murenna puolukoiden päälle piiraan pintaan murotaikinaa. Jatka piiraan kypsentämistä vielä 25 minuuttia tai pitempään, jos vuoka on paksua fajanssia, kypsennä piiras uunin alaosassa, muutoin keskellä.

Tarjoa puolukkapiiras sellaisenaan kahvin kanssa.