



Päärynäpiiras kokonaisilla päärynöillä

Aineet: Piirakkataikina:

1 kg jauhoja

500 g voita

4 dl vettä

2 tl suolaa

Täyte:

12 päärynää

500 g sokeria

1 muna

Valmistus: Taikina: Sekoita pieneksi pilkottu voi jauhoihin, kunnes taikina on murumaista. Lisää joukkoon suola pienen vesimäärään sekoitettuna. Sekoita käsin ja lisää tarvittaessa vettä. Huom! Taikina on voitaikinaa, joten voit ostaa myös valmista taikinaa.

Voitele ja jauhota korkea reunainen uunivuoka, johon päärynät mahtuvat pystyyn. Pannuun laitetaan taikinaa ohuelti siten, että ylijäämä voidaan kääntää kanneksi päärynöiden päälle. Kuori päärynät, mutta jätä kannat paikoilleen. Laita päärynät astiaan vierä viereen ja täytä loppu tila sokerilla. Aseta ylijäävä taikina kanneksi päärynöiden päälle siten, että päärynöiden kannat pistävät taikinan läpi (= höyrynpisto). Voitele kansi vatkatulla kananmunalla.

Paista 90 minuuttia 200 asteessa.