



Herkullinen raparperi-kookospiiras

Aineet: 125 g Margariinia
1 dl Sokeria
1 kpl Munaa
2 dl Vehnäjauhoa
1 tl Leivinjauhetta
6 dl Raparperia paloiteltuna
0,5 dl Margariinia sulatettuna
1 dl Sokeria
2 rkl Siirappia
1,5 dl Kookoshiutaleita
2 tl Vaniljasokeria

Valmistus: Vatkaa pehmeä margariini vaahdoksi. Lisää joukkoon muna vatkatun sekä vehnäjauho-leivinjauheseos. Levitä taikina piirasvuoran pohjalle (halk. 24-26 cm). Ripottele päälle raparperit. Sekoita margariinisulan joukkoon sokeri, siirappi, kookoshiutaleet ja vaniljasokeri. Laita seos nokareina raparperien päälle ja levitä lopuksi veitsellä tasaiseksi. Paista piiras uunin alimmalla rillätasolla 20-25 minuuttia 200 asteessa. Nauti jäähtyneenä joko vaniljakastikkeen tai sellaisenaan kahvin, teen tai maidon kanssa.

www.superkokki.com