



Kevyt keksipiirakka

Aineet: Pohja:
2 dl keksin muruja
2 rkl sokeria
1/2 tl kanelia
2 rkl voita tai margariinia
Täyte:
200 g raejuustoa
200 g maitorahkaa
2 tl sitruunamehua
1 1/2 dl sokeria
3 kananmunaa
Päälle: tomusokeria

Valmistus: Sekoita pohjan aineet. Painele taikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille. Jäähdytä pohjaa hetki viileässä.

Sekoita raejuusto massaksi esimerkiksi sauvasekoittimella.

Lisää massa maitorahka, sitruunamehu, sokeri ja munat. Sekoita täyte tasaiseksi. Kaada täyte pohjan päälle.

Paista piirakkaa 175 asteessa 45-55 minuuttia. Ripottele jäähtyneen piirakan päälle tomusokeria.

www.superkokki.com