



Helppo omenapiirakka

Aineet:

Pohja:

- 2 dl sokeria
- 4 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl kardemummaa
- 2 dl piimää
- 2 dl sulatettua margariinia tai voita

Päälle:

- 1-1½ l ohuita omanaviipaleita

Pinnalle:

- 2 dl sulatettua margariinia tai voita
- 3 dl fariinisokeria
- 2 dl kauraleseitä
- 4 dl kaurahiutaleita
- 1 tl kanelia
- 2 tl vanilliinisokeria

Valmistus:

1. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa.
2. Lisää joukkoon piimä ja rasvasula. Sekoita taikinaa vain sen verran, että aineet tasoittuvat.
3. Levitä taikina reunalliselle uunipannulle leivinpaperin päälle.
4. Ripottele pinnalle omenakuutioiden.
5. Sekoita rasvasulan joukkoon muut pinnalle tulevat aineet.
6. Ripottele seos omenakuutioiden päälle.
7. Paista piirakkaa 200 asteessa uunin alimmalla rillätasolla 20-25 minuuttia.

VINKKI:

Jos haluat leipoa pyöreän piirasvuon kokoisen leivonnaisen, käytä silloin vain puolet ohjeen ainemääristä. Uunin lämpötila ja aika ovat samat kuin pellin kokoisessa piirakassa.