



Rypälepiirakka Decsin tapaan

Aineet: 1 paketti piirakkataikinaa
4-5 terttua aromaattisia rypäleitä
150-200 g vehnäjauhoja
tomusokeri
rasvaa tai ruokaöljyä
vaniljasokeria

Valmistus: Rypäleet pestään ja irrotetaan tertusta. Vehnäjauhot paistetaan vähässä voissa tai öljyssä, laimennetaan vedellä ja haudutetaan. Seokseen lisätään sokerilla ja vaniljasokerilla maustetut viinirypäleet. Piirakkataikina levitetään astiapyyhkeelle, voidellaan voisulalla tai öljyllä, täyte levitetään päälle, kääritään rullaksi ja asetetaan voidellulle uunipellille. Piirakkataikina voidellaan voisulalla ja paistetaan uunissa.

www.superkokki.com