



Helppo marjapiirakka

★★★★☆ **K L V** Tehnyt **Valio**

Piimätaikinasta syntyy kuohkea pohja helppotekoiselle piirakalle. Voit muunnella sitä vuodenajan mukaan marja-, omena- tai raparperipiirakaksi. Tästä ohjeesta tulee uunipannullinen piirakkaa, puolita annos, jos käytät pyöreää piirasvuokaa.

 **35min**



20 annosta

Valmistusaineet

| | |
|----------|---|
| 4 dl | Valio Eila® piimää |
| 4 dl | sokeria |
| 1 1/2dl | Valio Oivariini® juoksevaa |
| 6 1/2dl | vehnä jauhoja |
| 1 rkl | leivinjauhetta |
| 6 - 8 dl | kauden marjoja , esim. mustikoita ja/tai vadelmia |

TARJOILUUN

1 prk (330 g) Valio Eila® vanhan ajan vaniljakastiketta

- Aloita piirakan valmistaminen sekoittamalla piimä, sokeri, Oivariini, jauhot ja leivinjauhe.
- Kaada taikina uunipannulle leivinpaperille. Ripottele marjat pinnalle.
- Paista uunin keski- / alaosassa 200 asteessa 20 - 25 min tai kunnes kypsä. Sihtaa halutessasi jäähtyneelle piirakalle hiukan tomusokeria.
- Tarjoa marjapiirakka vaniljakastikkeen kera.

RAPARPERIPIIRAKKA

Korvaa marjat raparperilla. Pehmitä 1 1/2 l raparperipaloja + 2 dl sokeria ensin laakeassa astiassa

- mikrossa 5 - 8 min. Valuta ylimääräinen neste pois ja käytä esim. kiisseliin tai mehuna. Lisää raparperi pohjataikinan päälle.

OMENAPIIRAKKA

- Esikypsennä 1 - 1 1/2 l omenapaloja mikrossa samaan tapaan kuin raparpereita. Käytä sokeria tarpeen mukaan. Ripota päälle hiukan kanelia.