



Sadepäivän ilo – puolukkapiirakka!

Tässä piirakassa pohjan pehmeys ja makea kardemummainen kanelisuus yhdistyy sopivasti happamakkoon puolukkaan, mikä tekee tästä helposta leivonnaisesta superhyvää.

Tarvitset:

- 150g voita tai margariiniä
- 1 dl muscovadosokeria (voi korvata esimerkiksi fariinisokerilla)
- 1 dl hienoa sokeria
- 2 d creme fraichea, smetanaa tai kermaa (testattu 18 % creme fraichella, toimii mainiosti!)
- 1 kananmuna
- 1 tl kanelia
- 1 tl kardemummaa
- 3 ½ dl spelttivehnäjauhoja
- 1 tl soodaa
- 5 dl puolukoita
- 2-3 rkl juoksevaa hunajaa

Tee näin:

Vatkaa pehmeä voi tai margariini ja sokeri löysäksi vaahdoksi. Lisää kananmuna, valitsemasi kermatuote ja kuivat aineet ja sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi. Levitä taikina irtopohjavuokaan tai piirakkavuokaan, jonka halkaisija on 26 cm. Levitä taikinan päälle puolukat ja ripottele puolukoiden päälle hunaja. Paista 200 asteen uunilämmössä noin 30 minuuttia. Tarjoile vaniljakastikkeen kanssa.