

PUOLUKKAPIIRAKKA

125 g voita
85 g sokeria
1 kpl kananmuna
90 g vehnäjäuhoja
70 g perunajauhoja
5 ml leivinjauhetta

Vaahdota voi ja sokeri. Vatkaa joukkoon kananmuna. Yhdistä kuivat aineet ja lisää taikinaan. Taputtele taikina piirasvuolan (halkaisija 26-27 cm) pohjalle ja reunoille.

päälle

160 g puolukoita
35 g voita
30 g kaurahiutaleita
55 g sokeria
5 ml vaniljasokeria

Levitä puolukat taikinapohjalle. Sulata voi ja lisää voisulaan kaurahiutaleet, sokeri ja vaniljasokeri. Levitä seos puolukoiden päälle.

Paista piirakkaa kiertoilmauunissa + 175 °C:ssa 20 minuuttia tai kunnes piirakka on kypsä.