

Puolukkapiirakka

100 g huoneenlämpöistä voita

1 dl sokeria

1 kananmuna

2 dl vehnäjauhoja

½ dl ruisjauhoja

1 tl leivinjauhetta

½ dl kermaa tai maitoa

täyte

5 dl puolukoita tai karpaloita

1 dl sokeria

1 rkl perunajauhoja

½ dl vettä

-valmista ensin täyte. Mittaa marjat ja muut ainekset kattilaan.

-kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes sakenee. Ota kattila liedeltä ja jäähdytä kiisseli.

-kuumenna uuni 200 asteeseen

-sekoita jauhot ja leivinjauhe

vaahdota rasva ja sokeri

-lisää muna ja vatkaa hyvin

-lisää jauhot ja lopuksi kerma

-levitä taikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille

-kaada jäähtynyt kiisseli taikinapohjan päälle

-kypsennä 200 asteessa n. 20-30 minuuttia