

## Omenapiirakka kaurahiutalemurulla – pellillinen

Nelliina Kodin Kuvalehti

### **Pohja:**

4 kananmunaa

3dl sokeria

5dl vehnä jauhoja

150g sulaa voita

2dl maitoa

3tl leivinjauhetta

### **Päälle:**

100g sulaa voita

3dl kaurahiutaleita

1,5dl sokeria

vaniljasokeria

kanelia

+ noin 4 isoa omenaa viipaleina

Vaahdota sokeri ja kananmunat. Lisää taikinaan sulaa voi, maito ja jauhot, sekoittele tasaiseksi ja kaada pellille leivinpaperin päälle. Asettele omenaviipaleet piirakan päälle ja ripottele reilusti kanelia. Sekoita kipossa kaikki päälle tulevan kauramurun aineet, ja ripottele se tasaisesti omenaviipaleiden päälle. Paista uunissa 200 asteessa, n. 25-35min.

Tämä piirakka vaan paranee seuraavaan päivään, joten sen voi tehdä jo edellisenä päivänä.

