

## **PUOLUKKAPIIRAKKA, pellillinen**

<b>100 g</b>	<b>voita tai margariinia</b>
<b>4</b>	<b>kananmunaa</b>
<b>2 dl</b>	<b>sokeria</b>
<b>5 dl</b>	<b>vehnä jauhoja</b>
<b>1 tl</b>	<b>leivinjauhetta</b>
<b>1 tl</b>	<b>soodaa</b>
<b>1 tl</b>	<b>vaniljasokeria</b>
<b>1 tlk</b>	<b>kermaviiliä</b>
<b>5 dl</b>	<b>puolukoita</b>

### **Muruseos:**

<b>75 g</b>	<b>voita tai margariinia</b>
<b>1 dl</b>	<b>sokeria</b>
<b>1½ dl</b>	<b>ruisjauhoja</b>

- 1. Sulata voi ja anna jäähtyä. Vatkaa munat ja sokeri kevyesti vaahdoksi. Lisää kermaviili, rasva ja jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe, sooda ja vaniljasokeri.**
- 2. Valmista muruseos. Sulata voi. Sekoita joukkoon sokeri ja ruisjauhot.**
- 3. Levitä taikina uunipellille (noin 30 X 40 cm) leivinpaperin päälle. Ripottele pinnalle marjat ja muruseos. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla noin 25 min.**