

Mustikkapiirakka

Valmistusaika 30 - 60 min

Raaka-aineet

pohja:

- 150 g margariinia
- 1,5 dl sokeria
- 1 muna
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl vaniliinisokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 400 g mustikoita

murotaikina:

- 100 g margariinia
- 1 dl sokeria
- 2 dl vehnä jauhoja

Valmistusohje

1. Sekoita sokeri ja pehmeä margariini keskenään. Lisää muut aineet ja sekoita taikina tasaiseksi.
2. Levitä taikina voidellun ison piirakkavuolan pohjalle.
3. Kaada mustikat piirakkavuokaan ja levitä ne tasaisesti. Valmista murotaikina nyppimällä kaikki aineet murumaiseksi ja ripottele mustikoiden päälle.
4. Paista piirakka 200 asteisessa uunissa noin 30 min.
5. Tarjoile vaniljajäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa.

Taustatietoa

Mustikkapiirakka on oiva herkku. Se sopii tarjoiltavaksi erityisesti kesäisin, juuri kun tuoreita ja kollyköitä mustikoita alkaa ilmestyä metsiin. Mustikkapiirakan kanssa sopii juomaksi hyvin raikas ja viileä maito – tai vaihtoehtoisesti piirakan kanssa voi nauttia mustikkamaitoa! Taikinan sekaan voi halutessaan sekoittaa hieman vaniljasokeria. Mustikoiden lisäksi täytteeksi voi laittaa rahkan ja kermaviilin sekoitusta.

Suussa sulavaa ruokahalua!

Resepti: kotikokki.net

