

Marjapiirakka



Lähde: <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/leivonnaiset>

Tulostusversio: <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja>



Kerää työvälineet

kulho



taikinanuolija

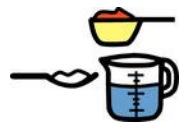


piirakkavuoka ja sakset



mitat:
teelusikka
ruokalusikka
desilitra





Mittaa valmistusaineet

1 paketti valmista murotaikinaa pakasteesta



1 pussi (250 g) pakastemarjoja



1/2 desilitraa sokeria



1 purkki kermaviiliä



1 kananmuna



1 teelusikallinen vaniljasokeria



margariinia voiteluun.





Aloita valmistus

1. Laita uuni lämpenemään.
Valitse lämpötilaksi 200 astetta.



2. Ota murotaikinapaketti pakasteesta sulamaan huoneen lämpöön.
Valmista sillä aikaa täyte.





Valmista täyte

1. Kaada kermaviilipurkin sisältö kulhoon.



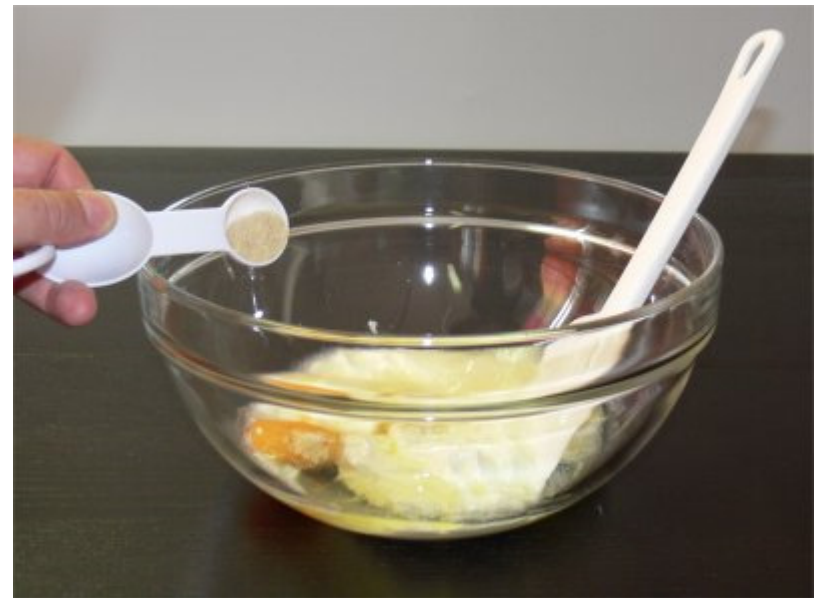
2. Lisää sokeri.



3. Lisää kananmuna.



4. Lisää 1 teelusikallinen vaniljasokeria.

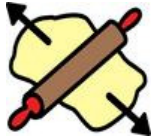


5. Sekoita kulhossa olevat ainekset tasaiseksi seokseksi.



6. Jätä seos odottamaan.
Valmista seuraavaksi pohja.





Valmista pohja

1. Voitele piirakkavuoka margariinilla.



2. Painele murotaikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille.





Täytä ja paista piirakka

1. Levitä marjat taikinan päälle vuokaan.



2. Kaada kermaviilitäyte marjojen päälle.



3. Laita piirakka uuniin.



4. Paista 40 minuuttia.



5. Nosta kypsä piirakka uunista.



6. Sammuta uuni.



Marjapiirakka on valmis!

