

MUSTIKKAPIIRAKKA UUNIPELLILLINEN

Pohja:

1 iso kananmuna
3 dl hienoa sokeria
1 tl vaniljasokeria
3 dl maitoa (tai kauramaitoa tms)
6 dl vehnä jauhoja
3 tl leivinjauhetta
100 g voisulaa

Täyte:

2 prk kermaviiliä tai kaurakeviä (Juustoportti)
2 munaa

1 -2 dl sokeria , maun mukaan

2 tl vaniljasokeria

Noin 1 l mustikoita

1. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin. Lisää kaikki muut taikinan ainekset samaan kulhoon (ei mustikoita) ja sekoita (sähkövatkaimella) nopeasti taikinaksi.

2. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle pullapellille, tasoita pinta nuolijalla. Ripottele mustikat taikinan pinnalle.

3. Sekoita täytteen muut ainekset keskenään ja kaada mustikoiden päälle.

4. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla noin 15 - 25 min ylä-/ alalämmöllä. Itse paistoin piirakkaa 20 min, mutta olisi ollut jo pari minuuttia ennemminkin kypsä. Jos laitat paljon mustikoita pinnalle, paista piirakkaa reilut 20 min.

