

KERMAVIILI- OMENAPIIRAKKA

SUNNUNTAI

Mehevä omenapiirakka on yksi herkullisimmista tavoista nauttia syksyn sadosta.

10 annosta
alle 60 min

POHJA

| | |
|--------|-------------------------------|
| 125 g | Sunnuntai Leivontamargariinia |
| 3 ½ dl | Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| ½ dl | sokeria |
| 1 | muna |

Täyte

| | |
|--------|----------------|
| 4-6 | pientä omenaa |
| 1-2 tl | kanelia |
| 1 rkl | fariinisokeria |

Päälle

| | |
|-------|---------------------|
| 1 prk | kermaviiliä (200 g) |
| 1 | muna |
| ½ dl | sokeria |



1. Yhdistä kuivat aineet kulhossa. Sulata margariini. Yhdistä kaikki pohjan ainekset ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
2. Voitele pyöreä piirakkavuoka (halkaisija 26 cm) ja painele taikina vuoan pohjalle ja reunoille.
3. Pilko omenat ohuiksi lohkoiksi ja asettele pohjan päälle. Ripottele päälle kaneli ja fariinisokeri.
4. Yhdistä kulhossa kermaviili, muna ja sokeri. Kaada seos piirakan pinnalle.
5. Paista 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

