

Mustikkamurupiirakka pellillinen

Mehevä mustikkapiirakka päällystetään rapealla muruseoksella. Tästä piirakasta riittää palat isommallekin porukalle. Nauti vaniljakastikkeen kera!

about 16 palaa



Vaikeustaso 1



up to 80 Min.



Ainekset::

Pohja:

- 2 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 90 g voita (1 dl)
- 3 kpl kananmunaa
- 400 g kermaviiliä
- 4 dl vehnä jauhoja
- 2 dl kaurajauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
- 1 tl kardemummaa halutessasi

Päälle:

- 400 g mustikoita
- 2 tl perunajauhoja

Muruseos:

- 1 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 dl vehnä jauhoja
- 90 g voita sulatettuna (1 dl)

1 Pohja:

Yhdistä sokeri, vaniljasokeri, voi, munat ja kermaviili. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperille vuoratulle uunipellille (28 x 35cm).

Sekoita mustikoiden joukkoon perunajauho ja levitä mustikat taikinan päälle.

2 Muruseos:

Valmista sitten piirakan pinnalle tuleva muruseos. Sekoita sokeri, vaniljasokeri, vehnä jauhot ja sulatettu voi. Ripottele muruseos tasaisesti piirakan päälle.

Paista uunin keskiosassa 200°C asteessa noin 30 min tai kunnes piirakka on kypsä.