



NettiPyhis teema kevät 2020

Kuva valion reseptisivut

Kevät alkaa olla jo täällä ja päivät valoistuvat ja lämpenevät.

On kiva järjestää kotona vaikka pihaherkuttelut;

Tässä sinulle ohje kevään pirteän keltaiseen **persikkarahkapiirakkaan**:

Tällä valion ohjetta mukailten tulee yksi piirakkavuullinen.

Pohja Persikkapiirakka	
75 g	voita
½ dl	sokeria
1	kananmuna
1 dl	vehnäjauhoja
1 dl	kaurahiutaleita
1 tl	leivinjauhetta
Päälle	
2 prk (à 200 g)	Maustettua sitruuna tai - vaniljarahkaa
1	kananmuna
½ dl	säilykehedelmien lientä
1 tlk (415 /235)	persikkaa sokeriliemessä

Ohje

1. Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Vatkaa joukkoon muna.
2. Yhdistä kuivat aineet ja lisää seokseen.
3. Taputtele taikina jauhotetulla kädellä ø 24-25 cm piirakkavuolan pohjalle ja reunoille. Pellilliseen on hyvä laittaa tupla-annos. Isoon pellilliseen 2,5x.
4. Yhdistä rahka, muna ja säilykeliemi. Sekoita tasaiseksi. Levitä piirakkapohjalle.
5. Valuta persikanpuolikkaat ja leikkaa ne kolmeen lohkoon. Asettele piirakalle.
6. Paista uunin alaosassa 200 asteessa n. 25 min tai kunnes se on kypsä.

HUOM! Jos käytät tuorepersikoita eikä lientä tule, lisää ½ dl sokeria ja 1tl vaniljasokeria.