



Kirsikkapiirakka

Aineet: 2 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
100 g margariinia sulatettuna
3 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl vaniliinisokeria
1 dl kirsikkamehua tai maitoa

Pinnalle:

n. 3 dl säilykekirsikoita tai tuoreita kirsikoita. Koristeluun tomusokeria.

Valmistus: Sekoita kananmunat, sokeri ja sulatettu margariini kevyesti vatkatun. Yhdistä keskenään kuivat aineet ja lisää ne taikinaan mehun tai maidon kanssa. Sekoita taikina tasaiseksi ja levitä se piirakkavuokaan. Ripottele taikinalle valutettuja, paloitettuja säilykekirsikoita tai paloitettuja tuorekirsikoita. Kypsennä 200 asteen lämpötilassa uunin alatasossa noin 30 minuuttia. Koristele jäähtyneenä tomusokerilla.