



Ranskalainen omenapiirakka

Aineet: Taikina
250 g margariinia
4,5 dl jauhoja
vajaa 1 dl kylmää vettä
(tai paketti kaupan pakastevoitaikinaa)
Omenatäyte
5-6 omenaa
100 g margariinia
1 dl sokeria
(0,5 rkl vehnä jauhoja)

Valmistus: Taikina:

1. Sekoita margariini ja jauhot ryynimäiseksi. Lisää vesi ja anna jähmettyä hetki viileässä.

Täyte:

2. Sulata voi ja lisää siihen puolet sokerista. Anna kiehahtaa hetken.

3. Lisää omenaviipaleet ja sirota loput sokerista niiden päälle.

4. Kääntele viipaleita n. 15 minuuttia. Ne saavat pehmetä, ei soseutua.

5. Jäähdytä hieman.

Piirakan kokoaminen:

6. Levitä osa taikinasta korkeareunaiseen vuokaan. Laita omenatäyte taikina-alusta päälle ja taita reunoja parin sentin leveydeltä täytteen päälle.

7. Kaada omenista herunut neste piirakkaan. Jos nestettä on paljon, sirota vehnä jauhoja.

8. Kaulitse lopusta taikinasta kansi ja laita se piirakan päälle. Nipistele reunat tarkasti kiinni.

9. Paista 200 asteessa kunnes on päältä kunnolla ruskea.