

Pellillinen makeaa piirakkaa

pohja : 4 munaa

 3 dl sokeria

 4 dl vehnä jauhoja

 2 tl leivinjauhetta

 200g margariinia tai voita

1. Vaahdota munat ja sokeri, kuohkeaksi vaahdoksi
2. Sekoita leivin- ja venhäjauho keskenään, ja lisää joukkoon
3. Lisää sula rasva, sekoita tasaiseksi taikinaksi - täytteeksi käyvät niin omenat kuin raparperikin, niiden päällä vielä kanelia ja sokeria, luomus uuniin 200 asteeseen.
4. Uunissa 30 min ja valmis.

Vegaanivaihtoehto:

Pohja: 300 g margariinia
 4 dl maustamatonta soijajogurttia (Alpro Soya)
 3 dl sokeria
 7 dl vehnä jauhoja
 4 tl leivinjauhetta

Päälle: omenoita
 kanelia ja sokeria

VINKKI: Voit tehdä tästä myös marjapiirakan laittamalla päälle mitä vain marjoja, testattu on ja tulee tosi herkullista! Tarjoa lisukkeena vaniljakastiketta ja/tai jäätelöä.

1. Sulata margariini ja sekoita soijajogurtti siihen. Sekoita kuivat aineet toisessa kulhossa keskenään ja lisää ne margariinijogurttiseokseen.
2. Sekoita taikina tasaiseksi ja levitä kevyesti voideltuun piirakkavuokaan.
3. Kuori omenat ja viipaloi ne. Asettele omenaviipaleet taikinan päälle ja ripottele pinnalle kanelia ja sokeria.
4. Paista 200 asteessa n. 30 min.

Suklaaneliöt pellillinen

taikina :

- 2 kpl munia
- 3 dl sokeria
- 4½ dl vehnä jauhoja
- 2½ tl leivinjauhetta
- 2 tl vaniljasokeria
- 2-3 rkl kaakaojauhoa
- 1½ dl maitoa
- 150 g voisulaa

kuorrutus ;

- 4 rkl voisulaa
- 3 dl pölysokeria
- 2 rkl kaakaojauhoa
- 3-4 rkl kahvia

1. Vatkaa muna ja sokeri vaahdoksi.
2. Sekoita kuivat ainekset keskenään
3. Sekoita muna-sokeri vaahdon sekaan vuorotellen jauhoseosta, maitoa ja voisulaa (käytä siivilää jauhojen kanssa paukkujen välttämiseksi)
4. Kaada taikina pellille jossa on leivinpaperi ja paista 225asteessa n.20min
5. Valmista kuorrutus kattilassa sulattamalla voi ja siivilöimällä pölysokeri ja kaakaojauho joukkoon, viimeisenä kahvi.
6. Kun kuorrutus on tasaista, kaada se paistoksen päälle kuumana.
7. Voit ripotella suklaaneliöiden päälle esim. nopparellejä tai mantelilastuja (tee se kun paistos on vielä kuuma tai muuten ne eivät tartu). Suklaaneliöt tarjoillaan jäähtyneinä kun kuorrutus on kovaa.

Pellillinen Kascispiirakkaa

Pohja : 2 dl vettä
25 g hiivaa
1/2 tl suolaa
50-100 g margariinia tai voita
5 dl vehnä jauhoja

Täyte: 1 iso sipuli
2 porkkanaa
3 (eri väristä) paprikaa
2 rkl margariinia tai voita
1 pkt Koskenlaskija viherpippuri-sulatejuustoa
2 munaa
1 tl suolaa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
2 valkosipulin kynttä

1. Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen, lisää muut ainekset joukkoon ja vaivaa kimmoisaksi.
2. Kohota.
3. Kauli taikina uunipellin kokoiseksi ja nosta leivinpaperin päälle pellille. Taas tovi kohotusta.
4. Suikaloi kasvikset ja hauduta margariinissa/voissa puolipehmeiksi, ota pannu levyltä ja lisää joukkoon paloitettu juusto ja muut ainekset.
5. Levitä pohjan päälle ja uuniin 225 astetta noin 20 minuuttia.