



VALKOSUKLAA-PUOLUKKAPIIRAS

150 g voita
3 kananmunaa
140 g fariinisokeria
1 dl härkäpapujauhoa
0,5 dl kaurahiutaleita
0,5 dl mantelirouhetta
1,5, dl vehnä jauhoja
2 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
0,5 tl ruokasoodaa
0,5 tl suolaa
2 dl puolukoita
100 g valkosuklaata
Kuorrute:
100 g valkosuklaata
50 g puolukoita

Sulata voi ja jäähdytä se.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Rouhi valkosuklaa karkeaksi rouheeksi.

Sekoita jäähtyneeseen voisulaan kananmunat kevyesti vatkaton.

Lisää kuiva-aineseos taikinaan hyvin sekoittaen.

Sekoita lopuksi valkosuklaarouhe ja puolukat varovasti sekoittaen taikinaan.

Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun piirakkavuokaan.

Paista 170° noin 40–50 min. kypsäksi. Jäähdytä.

Sulata valkosuklaa varovasti vesihautteessa ja valuta lusikan avulla koristeeksi piirakan pinnalle. Ripottele lopuksi puolukat valkosuklaakoristelun päälle.



Palkokasvien viljelykeskittymä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>

#palkohanke