



HELPPO MARJAPIIRAKKA

VÄLINEET:

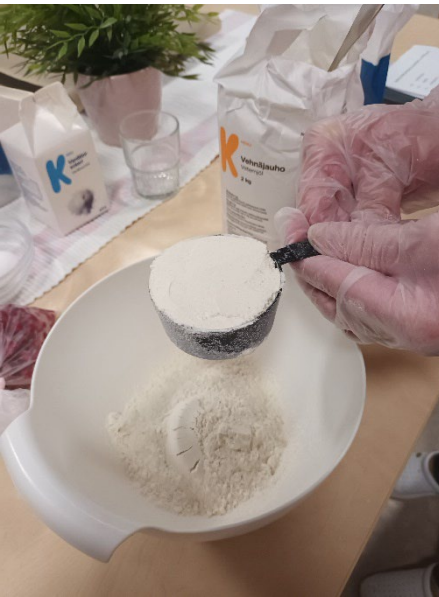
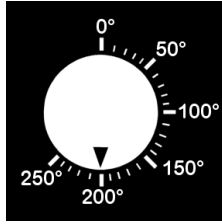


LEIVONTA-AINEKSET:

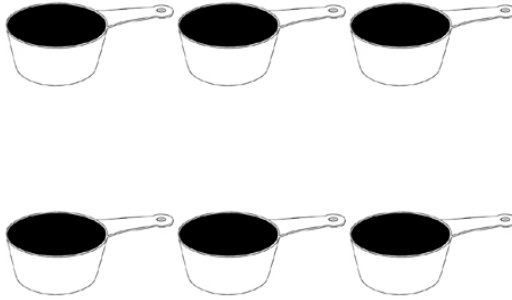




LAITA UUNI LÄMPENEMÄÄN 200°C.



MITTAA KULHOON 6 DL VEHNÄJAUHOJA.

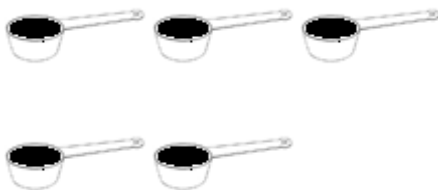


LISÄÄ 3 DL SOKERIA.

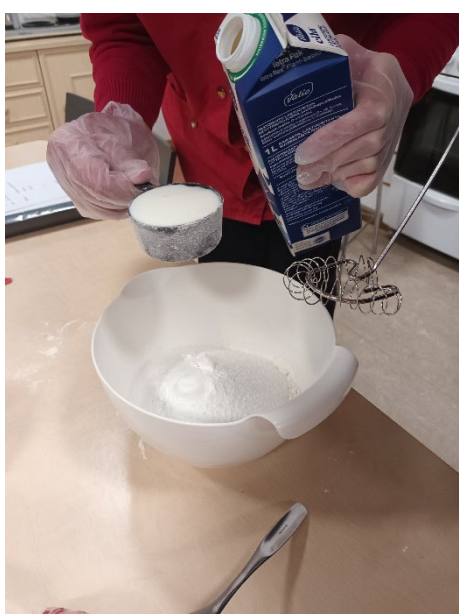




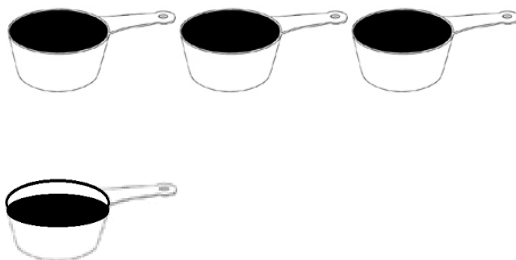
LISÄÄ 5 TL LEIVINJAUHETTA.



LISÄÄ ½ TL VANILJASOKERIA.



LISÄÄ 3 ¾ DL MAITOA.

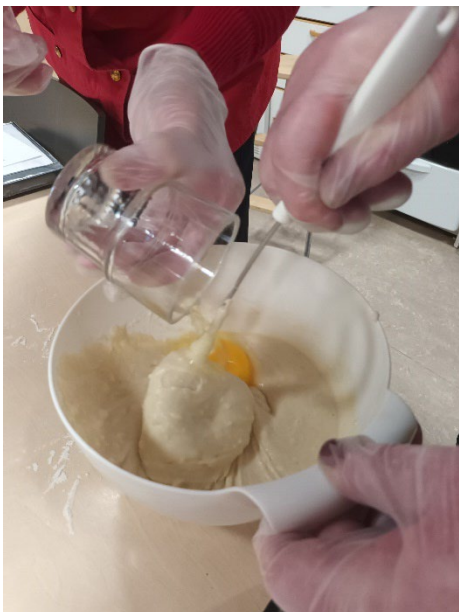




SEKOITA HYVIN.



RIKÖ 1 KANANMUNA LASIIN.



LISÄÄ KANANMUNA TAIKINAAN.



LISÄÄ 1 DL JUOKSEVAA MARGARIINIA.



JOS SINULLA EI OLE JUOKSEVAA MARGARIINIA
NIIN VOIT KÄYTTÄÄ 100G VOITA/MARGARIINIA.



KAADA TAIKINA PELLILLE.



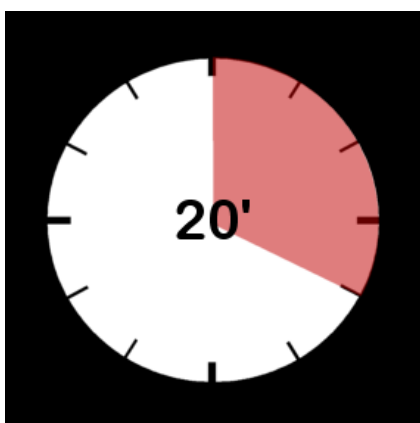
RIPOTTELE MARJAT TAIKINAN PÄÄLLE.



LISÄÄ SOKERIA MARJOJEN PÄÄLLE.



LAITA PELTI UUNIIN 20 MINUUTIKSI.





VANILJAKASTIKKEEN KANSSA PIIRAKKA ON ERITYISEN HYVÄÄ!



TÄLLÄ OHJEELLA SAA MYÖS IHANAN OMENAPIIRAKAN LAITTAMALLA MARJOJEN TILALLE OMENALOHKOJA, SOKERIA JA KANELIA.