



KUORETON KARPALOPIIRAKKA

AINESOSAT

- 120 g jauhoa
- 180 g ruskeaa sokeria
- ¼ tl suolaa
- 400 g karpaloita (tai puolukoita tai kirsikoita)
- 75 g pilkottuja saksanpähkinöitä
- 120 g sulatettua voita
- 2 kananmunaa vatkattuna
- 1 tl manteliuutetta

VALMISTAMINEN

1. Esilämmitä uuni 175 °C:seen.
2. Sekoita jauhot, sokeri ja suola. Lisää marjat ja saksanpähkinät. Sekoita sitten mukaan voi, vatkatut munat ja manteliuute.
3. Levitä taikina tarttumattomaan piirakkavuokaan.
4. Paista 175 °C:ssa 40 minuuttia.
5. Tarjoile vaniljajäätelön kanssa (valinnainen).