

Helsinki-päivän raparperipiirakka

Kaupungintalon legendaarinen ohje

Ainekset (uunipellillinen)

4 kpl kananmunia
3 ½ dl sokeria
1 dl rypsiöljyä
4 ½ dl vehnäjauhoa
2 ½ tl leivinjauhetta
3 tl vaniljasokeria
1 dl omenatäysmehua
n. 400 g raparperia

Valmistusohje – Helsinki-päivän raparperipiirakka valmistuu näin:

1. Pilko raparperit pieniksi paloiksi. Mikäli käytät pakastettua raparperia, niin sulata pilkotut raparperit.
2. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää rypsiöljy huolellisesti sekoittaen.
3. Sekoita leivinjauhe ja vaniljasokeri vehnäjauhon joukkoon.
4. Lisää muna-sokerivaahdon vuorotellen kuivia aineita ja omenatäysmehua. Sekoita taikina varovaisesti tasaisen kuohkeaksi.
5. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Ripottele pilkotut raparperit taikinan päälle.
6. Paista 200 asteessa n. 20 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea.

Hyvää Helsinki-päivää 12.6.!

TAPAHTUMASÄÄTIÖ
EVENTS HELSINKI
EVENEMANGSSTIFTELSEN