

OATMEAL STRAWBERRY PIE

6 piirakkaa Ø 16 cm

VALMISTUS

910653	Paperivuoka 170mm	83 g
	Crumble	720 g
	kaurakakkumassa	1380 g
970196	Leipurin Vanikreemi	500 g
	mansikoita	900 g
	Glaze	300 g
		1900 g

Crumble:

Sekoita aineet muruksi.
Painele vuoan pohjalle 1 cm
paksuinen kerros.

Kaurakakkumassa:

Sekoita kaikki ainekset yhteen
lapvatkaimella. Pursota seos
crumble-pohjan päälle.

Paisto: n. 190 °C**Paistoaika:** 20 - 25 minuuttia

Pursota vanikreemiä ohut kerros
piirakan päälle ja koristele tuoreilla
mansikoilla ja mustikoilla

Kuumenna vesi ja Belnap
kiehuvaksi.

Glaseeraa piiraat.

CRUMBLE

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
930310	Voi	250 g

KAURAKAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	300 g
902015	Kananmuna	400 g
930310	Voi	300 g
	Vesi	225 g
970180	kaurahiutale	200 g
970203	Remonssitäyte	140 g

GLAZE

950474	Belnap 100 Neutraali hyytelöliuos	500 g
	vesi	400 g