

# Amerikkalainen omenapiirakka

## Pohja:

- 6 dl vehnäjauhoja
- 0,5 tl suolaa
- 150 g voita
- 2-3 rkl kylmää vettä

## Täyte:

- 4 hapahkoa omenaa
- 0,5 dl ruokosokeria
- 0,5 dl sokeria
- jauhettua kanelia
- jauhettua muskottipähkinää
- 1 rkl perunajauhoja

## Lisäksi:

- 1 kananmuna voiteluun

Sekoita suola vehnäjauhoihin. Nypi huoneenlämpöinen voi jauhoihin. Lisää taikinaan vettä lusikallinen kerrallaan, kunnes saat taikinasta murumaisuuden pois. Jaa taikina kahteen osaan.

Taputtele toinen osa piirasvuolan pohjaan ja reunoille alle senttimetrin paksuiseksi kerrokseksi. Muotoile toisesta osasta kansi leivinpaperin tai muovipussin päällä. Pane taikinat muotoilun jälkeen jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi.

Kuori omenat ja kuutioi ne pieniksi paloiksi. Sekoita omenakuutioihin sokerit, kaneli, muskottipähkinä ja perunajauhot. Kaada täyte pohjan päälle piirasvuokaan. Peitä täyte taikinakannella.

Painele reunat sormin tai haarukalla tiukasti kiinni toisiinsa. Leikkaa veitsellä tai pistele haarukalla kanteen pieniä reikiä. Voitele piiraan pinta kananmunalla ja paista uunissa 175° lähes tunnin verran.

Tarjoile vaniljakastikkeen tai kermavaahdon kera.