

Persikkapiiras



 50 min.  225 kcal  SteviaSweet Jauhe

Valmistus

Esikuumenna uuni 200 °C.

Huuhtele persikat. Halkaise hedelmät kahtia ja poista kivi. Viipaloi puolikkaat kahdeksaan osaan. Sekoita kuivat aineet kulhossa. Lisää maito, rypsiöljy, kananmuna ja sekoita tasaiseksi. Kaada taikina voideltuun piirakka- tai irtopohjavuokaan (halkaisija 24 - 26 cm).

Asettele persikkaviipaleet taikinan pinnalle. Sekoita SteviaSweet Jauhe, vanilja sekä kardemumma keskenään ja ripottele persikoiden päälle. Paista piirakkaa uunin keskitasolla 25 - 30 minuuttia. Anna jäähtyä ja nauti.

Ainekset 8 annosta

Taikina

3 dl	täysjyvävehnäjauhoja
2 tl	leivinjauhetta
2 dl	SteviaSweet Jauhe
1/2 tl	jauhetta vaniljaa
1/2 tl	jauhetta kardemummaa
1 dl	maitoa
1 dl	rypsiöljyä
2	kananmunaa

Pinnalle

2	tuoretta persikkaa
1/4 tl	jauhetta vaniljaa
1/2 tl	jauhetta kardemummaa
1 tl	SteviaSweet Jauhe

Ravintoarvot per annos

225	kcal
947	kJ
5	g Proteiinia
17.5	g Hiilihydraatit
15	g Rasvaa