



Mutapiirakka mausteisella kurpitsatäytteellä

AINEKSET

1 piirakka, ø 16 cm

50 g Vaalea muru
25 g Musta muru
75 g Perustäyte
250 g Mausteinen kurpitsatäyte



Uutta! Valmis mausteinen kurpitsatäyte helpottaa leivontaa.

PERUSRESEPTIT

Vaalea muru

250 g Kylmä meijerivoi
1 000 g Kakkupohja-Mix

Musta muru

5 g Colorgel musta
250 g Kylmä meijerivoi
900 g Kakkupohja-Mix
50 g Kaakaojauhe
50 g Tomusokeri

Pohjamassa

225 g Vettä
300 g Rypsiöljy
350 g Munamassa
1 000 g Kakkupohja-Mix

TYÖOHJEET

Levitä vaalea muru piirakkavuokaan, painele kevyesti. Pursota ohut kerros pohjamassaa ja levitä mausteinen kurpitsatäyte päälle. Ripottele mustaa murua päälle ja paista.

PAISTOLÄMPÖTILA: 190 °C
PAISTOAIKA: n. 35 minuuttia

Vaalea muru

Sekoita Kakkupohja-Mix ja kuutioitu kylmä voi lapvatkaimella keskinopeudella, kunnes muru on sakeaa.

Musta muru

Sekoita Kakkupohja-Mix, kaakaojauhe, tomusokeri, Colorgel Musta ja kuutioitu kylmä voi lapvatkaimella keskinopeudella, kunnes muru on sakeaa.

Pohjamassa

Sekoita kaikkia aineksia lapvatkaimella 3 minuuttia keskinopeudella.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
920371	Meijerivoi	10 kg
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
610035	Kaakaojauhe	5 kg
920639	Tomusokeri	25 kg
T023136	Colorgel Musta	0,1 kg
970081	Leipurin rypsiöljy	10 l
902015	Leipurin Long Life Munamassa	3 x 5 kg
562525	Mausteinen Kurpitsatäyte	5,5 kg