



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN PANNUKAKKU



- 8 dl maitoa
- 3-4 munaa
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 50 g sulatettua margariinia
- 1 tl suolaa
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- (1 tl kanelia)

Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata rasva ja sekoita siihen hunaja. Lisää sekaan maito, munat ja puuhaarukan tai vispilän kanssa tasaisesti kuivat aineet. Anna taikinan turvota hetken ja kaada voidellulle tai leivinpaperoidulle uunipellille. Paista 200 asteessa 35- 45 minuuttia.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

