



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN OMENAPIIRAKKA



- 3 munaa
- 150 g Hunajayhtymän hunajaa
- 100 g voita tai margariinia
- 1,5 dl vettä (tai kermaa)
- 4,5 dl vehnä jauhoja
- 2,5 tl leivinjauhetta

PINNALLE

- 3-4 omenaa
- kanelia
- n. 2 rkl Hunajayhtymän suodatettua hunajaa tai Mieleistä

Vaahdota munat. Sulata kasarissa rasva, hunaja ja vesi yhteen. Sekoita seos munavaahtoon. Sekoita joukkoon vehnä jauholeivinjauheseos.

Kaada taikina uunipannulle, leivinpaperin päälle. Lado päälle omenaviipaleet ja ripottele pinnalle kanelia. Paista 200 asteessa n. 20 min.

Valuta kuuman piirakan päälle juoksevaa hunajaa. Kun hunaja kuivahtaa, se muodostaa piirakan pinnalle kauniin kiillon.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

