



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAPIPARKAKUT



- 200 g Hunajayhtymän hunajaa
- 200 g sokeria
- 50 g voita
- 1/4 tl suolaa
- 1 muna
- 1/2 dl maitoa
- 2 tl soodaa
- n. 600 g vehnä jauhoja
- (mausteita voi lisätä halutessaan; esim. kanelia, inkivääriä, neilikkaa)

Kiehauta kattilassa hunaja, sokeri, voi ja mausteet. Jäähdytä seos ja lisää joukkoon muut aineet. Anna taikinan kovettua kylmässä. Kaaviloi taikinasta ohut levy ja ota siitä muotilla piparkakkuja. Paista 175 asteen lämmössä 5-10 min. Piparkakut voit jäähtyneinä koristella sokerivesikuorrutuksella.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

