



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



MAIJAN HUNAJAKORVAPUUSTIT



- 3 dl maitoa
- 25 g hiivaa
- ½-1 tl suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g voita
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 8-9 dl vehnä jauhoja

TÄYTE

- 1 rkl hunajaa
- 2 rkl voita
- 1 tl kanelia
- 2 rkl sokeria tai hillosokeria
- pinnalle raesokeria

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja lisää hiiva, suola, kananmuna ja hunaja. Alusta jauhot sekaan ja pehmeäksi sulatettu voi. Kohota taikina. Jaa taikina kahteen osaan, kaulitse ne levyiksi. Sivele levyille hunajaa ja voita sekä ripottele sokeria ja kanelia (ainekset voi sekoittaa myös massaksi ennen levitystä).

Rullaa, leikkaa vinoksi ja paina keskeltä lyttyyn. Anoksesta tulee korvapuusteja sopivasti pari pellillistä. Sivele munamaidolla ja ripottele päälle raesokeria.

Paista 225 asteessa n. 15 min. Nosta paistetut korvapuustit heti pelliltä.



RESEPTIKIRJASTO

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

www.facebook.com/hunajayhtyma

