



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAHIPPALEIVÄT



- 2 dl kaurahiutaleita
- n. 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 5-6 tl Hunajayhtymän hunajaa
- ½ tl suolaa
- 2 dl maitoa
- 50 g margariinia sulatettuna

Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa. Sulata rasva ja sekoita siihen hunaja, jolloin rasva jäähtyy sopivaksi. Lisää maito. Sekoita puuhaarukalla tasaiseksi. Muotoile taikinasta pellille leivontapaperin päälle kaksi pyöreää, matalaa leipää. Käytä muotoilussa jauhoja apuna. Leikkaa leivän pinta taikinapyörällä neljään lohkoon. Paista 200 asteessa noin 12-17 minuuttia.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit



www.facebook.com/hunajayhtyma

