



LISÄÄ RESEPTIÄ  
WWW.HUNAJA.FI



## HUNAJASÄMPYLÄT



- 5 dl kädenlämpöistä maitoa tai vettä
- 50 g hiivaa
- 1-2 tl suolaa
- 3 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 dl myslää
- noin 1,5 l sämpyläjauhoja
- 0,5 dl rypsiöljyä

Liuota hiiva, suola, hunaja ja myslä kädenlämpöiseen nesteeseen. Alusta jauhot vähitellen, kunnes taikina on kimmoisaa ja irttoa kulhon reunoista. Jauhojen määrä saattaa hieman vaihdella. Kohota liinan alla kaksinkertaiseksi. Leivo taikinasta pieniä sämpylöitä ja kohota liinan alla. Voitele vedellä tai maidolla ja paista 225 asteessa uunin keskitasolla noin 10-12 minuuttia. Tarjoa leikkeleiden, juuston ja kasvien kanssa.

Vinkki: Voit vaihtaa myslin esim. juustoraasteeseen.



### RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[www.hunaja.fi/reseptit](http://www.hunaja.fi/reseptit)  
[www.mieleinen.fi/reseptit](http://www.mieleinen.fi/reseptit)

 [www.facebook.com/hunajayhtyma](https://www.facebook.com/hunajayhtyma)

