



Hunajainen pannukakku

- 8 dl maitoa
- 3-4 munaa
- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 50 g sulatettua margariinia
- 1 tl suolaa

- 1 tl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- (1 tl kanelia)

Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata rasva ja sekoita siihen hunaja. Lisää sekaan maito, munat ja puuhaarukan

tai vispilän kanssa tasaisesti kuivat aineet. Anna taikinan turvota hetken ja kaada voidellulle tai leivinpaperoidulle uunipellille. Paista 200 asteessa 35-45 minuuttia, anna hetki jäähtyä ja hunajainen pannukakku on valmis.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [v](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI