



## Hunajasämpylät

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

Liota hiiva, suola, hunaja ja myslä kädenlämpöiseen nesteeseen. Alusta jauhot vähitellen, kunnes taikina on kimmoisaa ja irtoaa 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 hunajasämpylät leikkeleiden, -juuston ja -kasvisten kanssa.

**Vinkki:** Voit vaihtaa myslin esim. juustoraasteeseen.



**Aidon hyvän tekijä**

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



**RESEPTIKIRJASTO**

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

TILAA  
HUNAJASI HELPOSTI  
KAUPPA.HUNAJA.FI