Resepti: Arja Elina Laine, Arjan Ruokaviestintä Oy

Vadelmapiiraset hunajamanteleilla

HUNAJAINEN PIIRASTAIKINA
- 2½ dl erikoisvehnäjauhoja
- 1 dl mysliä tai kaurahiutaleita
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl kardemummaa
- 1 dl pullomargariinia
- 1 dl turkkilaista jogurttia
- 1 dl Hunajayhtymän suodatettua suomalaista hunajaa pullosta
- 1 kananmuna

VOITELU
- pullomargariinia

MARJAT
- 3–4 dl vadelmia (jos pakaste, jäisinä)
- 1½–2 dl punaherukoita (jos pakaste, jäisinä)
- 1–2 rkl perunajauhoja

HUNAJAMANTELIT
- 1½ dl manteleita (100 g)
- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 tl kanelia
- 1 tl vaniljasokeria
- (ripaus chilijauhetta)
- ripaus suolaa
- 1 dl Hunajayhtymän suodatettua suomalaista hunajaa pullosta

Aloita valmistamalla hunajamantelit. Paahda mantelit ja mausteet isolla paistinpannulla miedolla lämmöllä öljyssä, n. 5–10 min. Sekoita puulastalla, jotta mantelit eivät pala. Ota pannu pois liedeltä ja valuta hunaja kuuman manteliseoksen joukkoon. Jätä seos pannulle jäähtymään.

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Voitele pienet piirasvuoat tai iso piirakkavuoka rasvalla (korppujauhota vuoat, jos ne ovat metallia).

Sekoita taikinan kuivat aineet keskenään kulhossa ja lisää muut aineet. Sekoita nopeasti tasaiseksi pehmeäksi taikinaksi. Lusikoi taikina piirasvuokien (tai ison piirakkavuoan) pohjalle ja reunoille, käytä apuna lastaa.

Jaa marjat päälle ja sihtaa pintaan perunajauhoja. Paista uunin toiseksi alimmalla tasolla pieniä piirasia n. 15 min ja isoa piirakkaa n. 25 min.

Nostele jäähtyneet hunajamantelit kypsän piirakan/piiraiden päälle.

Vinkki: Voit korvata vadelmat mustikoilla ja punaherukat mustaherukoilla.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI