



Hunaja- ja pähkinävoipikkuleivät

Aineet: 1/2 kkp voita
1/2 kkp hunajaa
1/2 kkp fariinisokeria
1 kananmuna
1/2 kkp pähkinävoita
1 1/4 kkp jauhoja
1/2 tl suolaa
1/2 tl soodaa

Valmistus: Vatkaa rasva, hunaja ja sokeri kevyeksi ja kuohkeaksi. Lisää hyvin vatkattu muna, pähkinävoi ja suola. Sekoita jauhot ja sooda. Siivilöi ne yhdessä taikinaan ja sekoita hyvin. Muodosta taikinasta pieniä palloja. Aseta ne voidellulle pellille. Painele haarukalla. Paista miedossa uuninlämmössä (n. 165 astetta) 12-15 minuuttia.

www.superkokki.com