



# Hunaja-marjapiirakka

3 dl vehnä jauhoja

2 rkl sokeria

100 g voita

1 tl leivinjauhetta

1 kpl kananmuna

3 rkl [SAM Reilun Kaupan Hunajaa](#)

2 dl erilaisia marjoja

1. Nypi vehnä jauhot sokeri leivinjauhe ja voi taikinaksi. Erota massasta yksi desilitra taikinaa.
2. Lopputaikinaan lisätään kananmuna varovasti sekoittaen.
3. Levitä taikina vuokaan lisää taikinan päälle hunajaa sitten marjat ja lopuksi jäljellä oleva taikina.
4. Paista 225 asteessa noin 25 minuuttia.

*(Paula Määttä)*