



Hunajaiset valkosuklaa- macadamiakakkuset

Leivo ihanat valkosuklaa-macadamiakakkuset ja tarjoa vaikkapa ystävänpäivänä.

10 isoa tai 20 pientä

NÄITÄ TARVITSET:

75 g voita tai margariinia

4 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

1 tl vaniljasokeria

$\frac{3}{4}$ dl Hunajainen Sam Vuoristohunajaa Alpeilta

75 g valkosuklaata

1 dl macadamiapähkinöitä rouheena

1 $\frac{1}{2}$ dl maitoa

VALMISTUS:

Sulata voi tai margariini. Mittaa joukkoon vehnä jauhot, leivinjauhe, vaniljasokeri ja vuoristohunaja. Leikkaa veitsellä valkosuklaa ja macadamiapähkinät karkeaksi rouheeksi. Lisää ne muiden ainesten joukkoon yhdessä maidon

kanssa. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Lisää tarvittaessa vehnä jauhoja, mikäli taikina on liian löysää.

Taputtele taikinasta isoja kakkusia leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja litistä hieman. Paista 200-asteisessa uunissa 10-12 minuuttia.

Nauti hunajateen kanssa!