



# Hunajapähkinät

**Herkulliset hunajapähkinät valmistuvat kädenkäänteessä ja voit varioida niitä vaihtamalla hunajalaatua.**

## **TARVITSET:**

SAM Signature Villilaventelihunajaa Portugalista tai SAM Kesäkukka juokseva hunaja

Pähkinöitä. Esimerkiksi saksanpähkinä, hasselpähkinä, pekaanipähkinöitä, manteleita, cashewpähkinöitä

## **VALMISTA:**

1. Laita pähkinät lasipurkkiin
2. Lisää hunajaa reilusti, niin, että ainakin 2/3 pähkinöistä peittyä, mutta halutessasi voit peittää pähkinät kokonaan hunajalla.
3. Pyöräytä pähkinöitä lusikalla sen verran, että hunaja leviää tasaisesti pähkinöille.
4. Käytä esimerkiksi maustamattoman jugurtin kanssa tai syö sellaisenaan.