

Hunajakeksit (n. 20 kpl)

- 100 g voita
- 1 dl sokeria
- 2 rkl juoksevaa hunajaa
- 1 rkl vaniljasokeria
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1/2 tl leivinsoodaa

Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Sekoita pehmeä voi sokerin kanssa, lisää hunaja ja vaniljasokeri. Sekoita sooda vehnä jauhoihin ja lisää taikinaan. Jaa taikina neljään osaan, taputtele leivinpaperille suorakulmioksi. Voit painella haarukalla taikinan pintaan kuvioita. Paista uunissa 12-15 minuutin ajan ja leikkaa kuumat taikinaosat tangoiksi. Anna jäähtyä.

Vinkkejä:

-Kivan lisän taikinaan antaa vaikka ripaus kanelia tai inkivääriä.