



Pinjansiemenkarkit

Aineet: 200 g sokeria
2 rkl juoksevaa hunajaa
1 $\frac{1}{4}$ dl vettä
1 rkl murskattuja pinjansiemeniä
100 g vaaleanleivän pehmeitä leipäkuutioita
 $\frac{1}{2}$ -1 tl inkivääriä

Valmistus: Keitä miedolla lämmöllä sokeria, hunajaa ja vettä, kunnes seos on siirappimaista. Kaada seos astiaan ja vatkaa 2-3 minuuttia, sekoita sen jälkeen joukkoon loput ainekset. Kaada seos kostutettuun, matalaan metalliastiaan ja anna kovettua. Leikkaa pieniksi palasiksi ja tarjoa!

www.superkokki.com