



Hunajakarkit

Aineet: 2 dl hunajaa
1 1/2 dl sokeria
2 dl kuohukermaa
1 rkl voita tai margariinia
1 dl pähkinärouhetta

Valmistus: Sekoita aineet pähkinöitä lukuun ottamatta kattilassa.
Kuumenna seos miedolla lämmöllä kiehumapisteeseen.
Keitä seosta hiljalleen välillä sekoittaen n. tunti. Seos
on valmista, kun tippa kovettuu kylmään veteen
pudotettaessa.
Sekoita pähkinärouhe makeismassaan ja jaa se makeisvuokiin.
Anna jäähmettyä kylmässä.

www.superkokki.com