

- *Martta Riikka 11.9.2019*

Marttojen kuuma omenahuuma

Viileissä päivissä maistuu lämmin juoma!



1 l omenatuoremehua
1 dl fariinisokeria
1 pala kanelitankoa
5–6 neilikkaa
(sitruunamehua)

Lisää sokeri ja mausteet kylmän omenamehun joukkoon. Kuumenna mehu hitaasti ja hauduta 15 minuuttia. Siivilöi mehu ja tarjoa kuumana. Halutessasi voit maustaa mehun sitruunalla.

Resepti: martat.fi

- *Laaksohahden Martat, Espoo*