



خبز الموز بعسل كاييلانو

150 دقيقة • 1 شخص

خبز الموز بعسل كاييلانو هو خبز لذيذ مصنوع من دقيق القمح الكامل، زيتون، زبدة، عسل كاييلانو، موز، وبيض. هذا الخبز مثالي لتناول الإفطار أو العشاء، ويمكن استخدامه أيضًا كخبز للساندوتش. يمكنك أيضًا إضافة الفواكه المجففة أو المكسرات إلى هذا الخبز لجعله أكثر تنوعًا في النكهة.



150 دقيقة
1 شخص

150 دقيقة
1 شخص

150 دقيقة
1 شخص

150 دقيقة
1 شخص

Ingredients

- 1 2/3 كوب (250 غرام) دقيق القمح الكامل

Method

1. سخن الفرن على 160 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت). خذ قالب الخبز بعرض 23.5 × عمق 13.5 سم.

Visit capilano honey.com.au to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilano honey on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!

