



كاندي بعسل مانوكا بأشكال مختلفة

• ١٥ دقيقة

١. سخني ٨٠ غراما من العسل في قدر على نار متوسطة حتى يذوب. أضيفي ٤ ملاعق كبيرة من الماء واخلطيهم جيدا. ٢. أضيفي ٢ ملاعق كبيرة من مسحوق المانوكا واخلطيهم جيدا حتى تتكون عجينة سميكة. ٣. صب العجينة في قوالب الكاندي واتركيها لتتصلب في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة. ٤. اخرجي الكاندي من القوالب واتركيها لتبرد تماما قبل تناولها.



٨٠ غراما من العسل
٤ ملاعق كبيرة

٢ ملاعق كبيرة من مسحوق المانوكا
١٥ دقيقة

٤ ملاعق كبيرة من الماء
٢ ملاعق كبيرة من مسحوق المانوكا

٤

Ingredients

- 80 غراما من العسل (٤ ملاعق كبيرة)
- 2 ملاعق كبيرة من مسحوق المانوكا

Method

1. سخني العسل في قدر على نار متوسطة حتى يذوب.
2. أضيفي الماء واخلطيهم جيدا حتى تتكون عجينة سميكة. أضيفي مسحوق المانوكا واخلطيهم جيدا حتى تتكون عجينة سميكة.

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

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

