



تشيز كيك العسل المملح وبسكويت الزنجبيل

١٠٠٠ غرام بسكويت • ١٠٠٠ غرام

١. قومي بخلع البسكويت في الخلاط مع الزنجبيل وقلبي حتى يتفتت البسكويت. ٢. اخلطي العسل مع الزبدة وقلبي حتى يذوب العسل. ٣. اخلطي العسل مع البسكويت وقلبي حتى يتجانس. ٤. اخبزي في الفرن لمدة ١٠ دقائق. ٥. اخرجي من الفرن واتركيها تبرد. ٦. اخلطي الجبن مع الحليب وقلبي حتى يذوب الحليب. ٧. اخلطي الجبن مع العسل وقلبي حتى يتجانس. ٨. اخلطي الجبن مع البسكويت وقلبي حتى يتجانس. ٩. اخبزي في الفرن لمدة ١٠ دقائق. ١٠. اخرجي من الفرن واتركيها تبرد.



١٠٠٠ غرام بسكويت
١٠٠٠ غرام

١٠٠٠ غرام عسل
٢٠ غرام

١٠٠ غرام زبدة
١٠٠ غرام عسل + ٤٠ غرام

١٠٠ غرام
١٢-١٠

Ingredients

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!

