



دجاج مشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا

30 دقيقة • 4 أشخاص

هذا الدجاج المشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا هو خيار رائع للضيافة. يمكنك استخدامه في وجبات العشاء أو كوجبة خفيفة. يمكنك أيضًا استخدامه في وجبات الإفطار أو الغداء. يمكنك أيضًا استخدامه في وجبات العشاء أو كوجبة خفيفة.

يمكنك العثور على وصفة هذا الدجاج المشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا على موقعنا الإلكتروني.



وصف الدجاج المشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا

وقت التحضير: 20 دقيقة

وقت الطهي: 100 دقيقة

عدد الأشخاص: 4

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!



Ingredients

Ingredients

- 1,5-2 cups of flour (all-purpose or whole wheat)
- 250g butter
- 1 1/2 cups of sugar
- 1 cup of honey
- 1 cup of milk
- 90g of baking powder (or 1 cup)
- 2 cups of water
- 1/4 cup of vanilla extract

Ingredients

- 1/3 cup of oil (or 1 cup of water)
- 2 cups of flour
- 2 cups of sugar
- 2 cups of honey
- 1 cup of milk
- 1/2 cup of vanilla extract

Method

1. Preheat the oven to 180°C (350°F). Grease a 20cm round cake tin.
2. In a large bowl, cream the butter and sugar until light and fluffy. Add the honey and mix well.
3. Add the flour, baking powder, and milk alternately, mixing until just combined.
4. Pour the batter into the prepared tin and bake for 50 minutes. Test with a skewer.
5. Let the cake cool in the tin for 1/3 hour, then turn out onto a wire rack.
6. The cake is ready to eat when the skewer comes out clean.

Used in this recipe



Capilano Pure Honey

Capilano Pure Honey is a natural, unprocessed honey that is perfect for baking. It adds a rich, sweet flavor to your recipes and is a healthier alternative to refined sugar.

Capilano Pure Honey is a natural, unprocessed honey that is perfect for baking. It adds a rich, sweet flavor to your recipes and is a healthier alternative to refined sugar. Visit capilano.com for more information.

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

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