



شرائح الكراكل بالشوكولاتة والعسل

150 جرام • 12 قطعة

تعد شرائح الكراكل بالشوكولاتة والعسل من الحلويات اللذيذة التي يمكن تناولها في أي وقت من اليوم. تتميز هذه الشرائح بنكهة العسل الطبيعية والشوكولاتة الداكنة التي تمنحها طعمًا رائعًا. يمكنك تناولها مع كوب من الشاي أو القهوة، أو استخدامها كهدية لأحبائك. يمكنك أيضًا صنعها في المنزل باستخدام المكونات الطبيعية.



180 جرام
عسل

150 جرام
شوكولاتة

12
قطعة

Ingredients

- 180 جرام عسل (عسل طبيعي)
- 1 كوب دقيق
- 100 جرام زبدة

Method

1. يسخن العسل في قدر على نار هادئة حتى يذوب تمامًا. يضاف إليه دقيق ويزعق جيدًا حتى يتكاثف الخليط.
2. يضاف الزبدة المذابة ويقلب الخليط حتى يمتزج تمامًا.

Visit capilano.com.au 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!



- 1 罐裝的米餅
- 4 罐裝的米餅 rice bubbles
- 罐裝的蜂蜜

Used in this recipe



罐裝的蜂蜜

罐裝的蜂蜜 是天然的甜味劑，比糖更甜。它含有豐富的維他命和礦物質，是您的健康良伴。Capilano Pure 是純淨的蜂蜜，不含任何添加劑，是您健康生活的最佳選擇。

罐裝的蜂蜜 是天然的甜味劑，比糖更甜。它含有豐富的維他命和礦物質，是您的健康良伴。Capilano Pure 是純淨的蜂蜜，不含任何添加劑，是您健康生活的最佳選擇。

Method

3. 將米餅放入大碗中，加入蜂蜜，攪拌均勻。
4. 將米餅放入烤盤中，鋪成一層，放入烤箱，以 150°C 烤 10 分鐘。
5. 取出後，將米餅放入密封袋中，即可享用。

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!