



مافينز الموز بالعسل

30 دقيقة • 12

هذا وصفة لخبز مافينز الموز بالعسل. يمكنك استبدال العسل بالسكر في وصفة ماكينز الموز العادية. هذا وصفة لخبز مافينز الموز بالعسل. يمكنك استبدال العسل بالسكر في وصفة ماكينز الموز العادية. هذا وصفة لخبز مافينز الموز بالعسل. يمكنك استبدال العسل بالسكر في وصفة ماكينز الموز العادية.



4 بيضات
مخففة

100 غرام
سكر

200 غرام
عسل

12
مافينز

Ingredients

- 4 بيضات مخففة
- 90 غرام سكر (سكر أبيض)
- 200 غرام عسل

Method

1. 3 بيضات مخففة (أو بيضات مخففة) مع 180 غرام سكر و 200 غرام عسل. اخلطهم جيدًا حتى يصبح الخليط متجانسًا.
2. أضف 90 غرام سكر و 200 غرام عسل إلى الخليط. اخلطهم جيدًا حتى يصبح الخليط متجانسًا.

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!



- 1 ½ טבליות סוכר טהור
- 1 טבלית סוכר טהור
- 1 טבלית סוכר טהור
- 1 טבלית סוכר טהור

התערובת

- 3 טבליות סוכר טהור
- 1 טבלית סוכר טהור

Method

3. טבליות סוכר טהור וסוכר טהור מומסים במים רותחים במשך 2 דקות. מניחים להתקרר.
4. מניחים את התערובת במקרר למשך 20-18 שעות.
5. מניחים להתקרר.
6. מניחים את התערובת במקרר למשך 24 שעות. מניחים להתקרר.

Used in this recipe



סוכר טהור

סוכר טהור הוא מרכיב חשוב במסלול הבריאות של כל אחד מאתנו. סוכר טהור הוא מרכיב טבעי המיוצר מפרחי הדבש. סוכר טהור הוא מרכיב טבעי המיוצר מפרחי הדבש. סוכר טהור הוא מרכיב טבעי המיוצר מפרחי הדבש.

התערובת

התערובת היא תערובת של סוכר טהור וסוכר טהור. התערובת היא תערובת של סוכר טהור וסוכר טהור. התערובת היא תערובת של סוכר טהור וסוכר טהור. התערובת היא תערובת של סוכר טהור וסוכר טהור.

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!