



كعكة البرتقال وعسل المانوكا

• 20 دقيقة • 20 دقيقة

هذه الكعكة هي واحدة من أفضل وصفاتنا! إنها سهلة التحضير وتتطلب فقط المكونات الأساسية. (نوصي باستخدام عسل مانوكا بدلاً من السكر للحصول على أقصى فوائد صحية).
نوصي باستخدام عسل مانوكا بدلاً من السكر للحصول على أقصى فوائد صحية.



المكونات
السكر

السكر
20 دقيقة

السكر
60 دقيقة

السكر
12

Ingredients

- السكر

Method

1. سخن الفرن على 170 درجة مئوية. اخلط المكونات الجافة في وعاء كبير. اخلط المكونات الرطبة في وعاء آخر. امزج الخليطين واملأ قالب الكعكة. اخبز لمدة 20 دقيقة.

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 טבלת סוכר לבן
- 2 טבלת סוכר לבן טבעי
- 1 טבלת סוכר לבן טבעי
- 1 טבלת סוכר לבן טבעי
- 1 טבלת סוכר לבן טבעי
- 1 טבלת סוכר לבן טבעי
- 3/4 טבלת סוכר לבן טבעי
- 1 טבלת סוכר לבן טבעי
- 4 טבלת
- טבלת סוכר לבן טבעי
- 1/2 טבלת סוכר לבן טבעי

טבלת סוכר לבן טבעי

- 3/4 טבלת סוכר לבן טבעי
- 2 טבלת 1/2 טבלת סוכר לבן טבעי
- 3 טבלת סוכר לבן טבעי
- 1 טבלת סוכר לבן טבעי 1/2 טבלת

Used in this recipe



טבלת סוכר לבן טבעי

טבלת סוכר לבן טבעי

טבלת סוכר לבן טבעי

טבלת סוכר לבן טבעי

טבלת סוכר לבן טבעי

טבלת סוכר לבן טבעי

Method

2. טבלת סוכר לבן טבעי

3. טבלת סוכר לבן טבעי

4. טבלת סוכר לבן טבעי

5. טבלת סוכר לבן טבעי

6. טבלת סוכר לבן טבעי

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

Share your creations with us! Simply tag [#honeylovers](https://www.instagram.com/honeylovers) & [@capilano](https://www.instagram.com/capilano) on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!



*Vella, G. 2016. 215 000000. CSIRO.

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

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