

Jumbles بسكويت جمبلز بعسل كابيلانو

سهلة • **40** دقيقة

تقليد أسترالي عريق، الجمبلز بعسل كابيلانو عبارة عن بسكويت هش ومتبل، مزيّن بالعسل الوردي والأبيض
المميز الذي يسيل على جوانب البسكويت . رائع مع كوب الشاي، أو احتفالات المدرسة واسترجاع ذكريات الطفولة –
أو صنع ذكريات جديدة!

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
24	10 دقيقة	30 دقيقة	سهلة

Ingredients

Jumbles الجمبلز

- 60 غم زبدة مقطعة غير مملحة

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

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



- 180 غم (نصف كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة كبيرة حليب
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 ¼ كوب (160غم) دقيق عادي
- ½ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
- 1 ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ¼ ملعقة صغيرة قرنفل
- ¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب

التزيين

- 2 ½ كوب (375 جم) سكر ناعم منخول
- 1 ملعقة صغيرة عسل كابيلانو الصافي
- 1 ملعقة صغيرة معجون فانيليا
- ربع كوب (60 مل) ماء مغلي
- ملوّن طعام أصفر وأحمر

Used in this recipe

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال مستخلص من .Capilano Pure في أستراليا مع عسل النحل الأسترالي على يد مربي النحل، مزيجنا المميز من عسل زهرة الأوكالبتوس ونباتات الأرض هو طعم أسترالي بامتياز.

انتقل لما هو ألذ مذاقاً

يتميز العسل بمذاق حلو يعادل مذاق السكر مرتين، لذا فإنك تحتاج إلى كمية أقل في الخبيز والمشروبات والوصفات المملحة . تعلم المزيد عن استبدال السكر بعسل كابيلانو CAPILANO في وصفاتك هنا.

Method

1. سخن الفرن على 160 درجة مئوية (مزود بمروحة) وضع ورق الخَبز في 2 صينية خبيز . توضع الزبدة والعسل في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة . يُغلى المزيج، ثم تُخفّف الحرارة إلى نار هادئة ويُطهى لمدّة دقيقتين . أو ضع الزبدة والعسل في الميكروويف على حرارة خفيفة حتى الذوبان.
2. انقل المزيج إلى وعاء خلط كبير . دع الخليط يبرد قليلاً، ثم أضف الحليب والفانيليا. يقلّب حتى يتجانس .
3. ينخل الدقيق وبيكربونات الصودا والتوابل فوق خليط الزبدة . يقلّب حتى يتجانس . غطيه بغلاف بلاستيكي وبرده لمدة ساعة أو حتى يصبح المزيج متماسكاً بشكل كافي للتعامل معه.
4. بمجرد أن يبرد العجين، قسمه إلى أرباع . ثم قسّم كل ربع من هذه الأرباع إلى 4 كرات متساوية الحجم - استخدم ميزان المطبخ للحصول على أفضل النتائج.
5. شكل كل كرة على شكل جذوع الأشجار بطول 5-6 سم وانقلها إلى صينية الخَبز (مع الحفاظ على مسافة 5 سم بين كل واحدة (مهم جداً).
6. باستخدام ملعقة معدنية، قم بفرد سطح العجين، لكن لا تفرط في الضغط على العجين . تُنظف الملعقة بين كل قطعة بسكويت في حال إلتصق بها بعض العجين . تُخبز لمدة 10 دقائق وتترك لتبرد قليلاً قبل نقلها إلى رفوف سلكية لإتمام التبريد.
7. يُحفظ في وعاء محكم الغلق حتى يصبح جاهزاً للتزيين، بمجرد تبريده لمنع امتصاص البسكويت للرطوبة من الهواء وتليينه.
8. ينخل السكر الناعم في وعاء كبير . يُضاف العسل ومعجون الفانيليا مع التحريك ليتجانس . أضف الماء المغلي بمقدار ملعقة صغيرة في كل مرة حتى نحصل على القوام المطلوب . يجب أن تكون كريمة التزيين سميكة جداً لأنها ستٌفرد عند وضعها على البسكويت.
9. قسم كريمة التزيين إلى وعاءين وأضف قطرة واحدة من ملوّن الطعام الأحمر لتلوين وعاء واحد باللون الوردي.
10. باستخدام ملعقة صغيرة، ضع كريمة التزيين في منتصف كل قطعة بسكويت ووزعها برفق فوق البسكويت، مما يسمح لعجينة التزيين بالبقاء في مكانها بشكل طبيعي . اترك التزيين يجف تماماً قبل تخزينه في وعاء محكم الغلق لمدة تصل إلى 3 أيام.

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

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