



# خبز الموز بعسل كاييلانو

150 دقيقة • 10-8

هذا الخبز مصنوع من دقيق القمح الكامل، وهو خيار رائع لأولئك الذين يبحثون عن خيارات صحية. يمكنك أيضًا استبدال العسل بالسكر في وصفة الخبز. هذا الخبز مصنوع من دقيق القمح الكامل، وهو خيار رائع لأولئك الذين يبحثون عن خيارات صحية. يمكنك أيضًا استبدال العسل بالسكر في وصفة الخبز.



150 دقيقة

10-8

10-8

10-8

## Ingredients

- 1 2/3 كوب دقيق القمح الكامل (250 غرام) (أو 250 غرام دقيق القمح الكامل)

## Method

1. سخن الفرن على 160 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت). خبز الخبز لمدة 15-20 دقيقة في قالب خبز 23.5 × 13.5 بوصة.

Visit [capilanothoney.com.au](http://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!



- 2 טבליות סוכריות ממתוקות
- 1 טבלית סוכר ממתוק
- סוכר ממתוק
- סוכר ממתוק (200g) סוכר ממתוק
- 180 מיליגרם סוכר ממתוק (סוכר ממתוק) סוכר
- 2 טבליות סוכר ממתוק
- 2 טבליות סוכר
- 3 טבליות (200g) סוכר ממתוק
- 2 טבליות סוכר ממתוק
- סוכר ממתוק (200g) סוכר ממתוק
- 1 טבלית סוכר ממתוק

### Method

2. טבליות סוכר ממתוק
3. טבליות סוכר ממתוק
4. סוכר ממתוק
5. טבליות סוכר ממתוק
6. טבליות סוכר ממתוק

### Used in this recipe



טבליות סוכר

טבליות סוכר ממתוקות

טבליות סוכר ממתוקות

Visit [capilano.com.au](http://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!