



كاندي بعسل مانوكا بأشكال مختلفة

• ١٥ دقيقة

١. سخني ٨٠ غراما من العسل في قدر على نار متوسطة حتى يذوب. أضيفي ٤ ملاعق كبيرة من الماء واخلطي حتى يمتزجوا. أضيفي ٢ ملاعق كبيرة من مسحوق الجيلاتين واخلطي حتى يذوب. أضيفي ١٥ غراما من مسحوق مانوكا واخلطي حتى يمتزجوا. صب الخليط في قوالب الكاندي واتركيها لتبرد وتصلب.



٨٠ غراما عسل
٤ ملاعق كبيرة

١٥ دقيقة
١٥ دقيقة

٢ ملاعق كبيرة
مسحوق الجيلاتين

١٥ غراما
٤

Ingredients

- 80 غراما عسل (٤ ملاعق كبيرة)
- 2 ملاعق كبيرة مسحوق الجيلاتين

Method

1. سخني العسل في قدر على نار متوسطة حتى يذوب.
2. أضيفي الماء واخلطي حتى يمتزجوا. أضيفي مسحوق الجيلاتين واخلطي حتى يذوب. صب الخليط في قوالب الكاندي واتركيها لتبرد وتصلب.

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!

