

فشار بالكراميل والعسل

سهلة • **35** دقيقة

لقرمشة بطعم الكراميل الغني، إليك وصفة الفشار بالعسل اللذيذ والسكر البني والكراميل والفانيليا . مثالية للعطلات المدرسية وأمسيات مشاهدة الأفلام! . لما لا تضاعف الكمية، وتهديها لمن تحبهم

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
6-4	15 دقيقة	20 دقيقة	سهلة

Ingredients

- 125 غم زبدة غير مملحة
- 100 غم سكر بني
- 90 غم (ربع كوب) عسل كابيلانو الصافي

Method

1. يسخن الفرن إلى درجة 160 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). ضع ورق الخبز في صينيتي خَبيز، وضعهما جانباً.

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!

- 1 [illegible]
- ¼ [illegible]
- 2 [illegible]
- 250 [illegible]
- ½ [illegible]

Used in this recipe



[illegible]

[illegible] Capilano Pure. [illegible]

[illegible]

Method

2. [illegible] 5-4 [illegible]

3. [illegible] 4-3 [illegible]

4. [illegible] 5.

5. [illegible] 5 [illegible]

6. [illegible]!

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!