



# فشار بالكراميل والعسل

35 دقيقة • 4 أشخاص

فشار بالكراميل والعسل هو حلوى لذيذة وسهلة التحضير. يمكنك تحضيرها في المنزل باستخدام المكونات البسيطة. هذا الفشار بالكراميل والعسل هو الحلوى المثالية لتناولها مع العائلة أو الأصدقاء. يمكنك أيضًا تقديمه كهدية لمن تحب. احرص على استخدام عسل Capilano للحصول على أفضل النتائج. ابدأ بتحضير المكونات، ثم اتبع الخطوات بعناية. ستنتهي بإعداد فشار بالكراميل والعسل اللذيذ في وقت قصير. احرص على تناولها في الحال لأنها تبرد بسرعة. احرص على تنظيف الأطباق جيدًا بعد الانتهاء. احرص على تخزينها في حاوية محكمة الإغلاق إذا لم تكن قد تناولتها كلها. احرص على استخدام عسل Capilano للحصول على أفضل النتائج. ابدأ بتحضير المكونات، ثم اتبع الخطوات بعناية. ستنتهي بإعداد فشار بالكراميل والعسل اللذيذ في وقت قصير. احرص على تناولها في الحال لأنها تبرد بسرعة. احرص على تنظيف الأطباق جيدًا بعد الانتهاء. احرص على تخزينها في حاوية محكمة الإغلاق إذا لم تكن قد تناولتها كلها. احرص على استخدام عسل Capilano للحصول على أفضل النتائج.



125 غرام عسل  
100 غرام زبدة

160 غرام فشار  
20 دقيقة

15 دقيقة  
6-4 أشخاص

6-4 أشخاص

## Ingredients

- 125 غرام عسل
- 100 غرام زبدة

## Method

1. في قدر، اخلطي العسل والزبدة على نار متوسطة حتى يذوب العسل. ثم أضيفي الفشار واتركي الخليط على النار لمدة 15 دقيقة حتى يتسبك. اخرجي القدر من النار واتركي الخليط يبرد قليلاً. ثم اخلطي الخليط مع الفشار المتبق في قدر كبير. اترك الخليط يبرد تماماً قبل التقديم.

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!

