



# دجاج مشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا

30 دقيقة • 4 أشخاص

هذا الدجاج المشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا هو دجاج مشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا. هذا الدجاج المشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا هو دجاج مشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا.

هذا الدجاج المشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا هو دجاج مشوي في الفرن بالعسل والزعتر مع صوص العسل والمستردة والفانيليا.



الوقت  
30 دقيقة

عدد الأشخاص  
4 أشخاص

المكونات  
100 جرام عسل

عدد الخطوات  
4

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!



## Ingredients

Ingredients

- 1,5-2 cups of flour (sifted)
- 250g butter
- 1 1/2 cups of sugar
- 1 cup of honey
- 1 cup of milk
- 90g of baking powder (sifted)
- 2 cups of water
- 1/4 cup of oil

Instructions

- 1/3 cup of oil (sifted)
- 2 cups of water
- 2 cups of milk
- 2 cups of sugar
- 1 cup of honey
- 1/2 cup of oil

## Method

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. In a large bowl, mix the flour, sugar, and baking powder.
3. Add the butter and milk, and mix until a dough forms.
4. Roll out the dough and cut into shapes.
5. Bake for 15-20 minutes.
6. Let the cookies cool on a wire rack.

Used in this recipe



Capilano Pure Honey

Capilano Pure Honey is a natural, unfiltered honey that is perfect for baking and cooking. It has a rich, golden color and a smooth, creamy texture. Capilano Pure Honey is made from the finest honeybees and is a delicious addition to any recipe.

Capilano Pure Honey is a natural, unfiltered honey that is perfect for baking and cooking. It has a rich, golden color and a smooth, creamy texture. Capilano Pure Honey is made from the finest honeybees and is a delicious addition to any recipe.

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!