



# مهلبية بعسل مانوكا والمزهر

20 دقيقة • سهلة

المهلبية هي حلوى لذيذة مصنوعة من الحليب المكثف المحلى والجيلاتين. يمكنك صنعها بألوان وأشكال مختلفة. هذه المهلبية مصنوعة من الحليب المكثف المحلى والجيلاتين. يمكنك صنعها بألوان وأشكال مختلفة. هذه المهلبية مصنوعة من الحليب المكثف المحلى والجيلاتين. يمكنك صنعها بألوان وأشكال مختلفة.



المكونات  
المقادير

المكونات  
المقادير

المكونات  
المقادير

المكونات  
المقادير

## Ingredients

المقادير

- 3 أكواب حليب مكثف محلى
- 3/4 كوب جيلاتين (مقسوم إلى 4 أجزاء)

## Method

1. سخني الحليب المكثف المحلى في قدر على نار متوسطة حتى يغلي. أضيفي الجيلاتين واخلطي حتى يذوب. أضيفي العسل واخلطي حتى يمتزج. صب الخليط في قوالب المهلبية واتركيها لتبرد في الثلاجة لمدة 4-6 ساعات.

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!



- ¼ cup of honey
- ½ cup of water
- ¼ cup of lemon juice
- 2 cups of tea

Preparation:

- ½ cup of water
- ¼ cup of honey
- ¼ cup of lemon juice
- 2 cups of tea
- 1 cup of honey

Ingredients:

- 10 cups of water
- 100 cups of honey
- 1 cup of honey

## Used in this recipe



Capilano Manuka Honey

Capilano Manuka Honey is a natural product that contains a high concentration of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants.

Capilano Manuka Honey

Capilano Manuka Honey is a natural product that contains a high concentration of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants.

Capilano Manuka Honey

Capilano Manuka Honey is a natural product that contains a high concentration of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants. It is a rich source of natural sugars and antioxidants.

\*Vella, G. 2016. 215 pages. CSIRO.

## Method

2. Add the honey to the water and stir well.
3. Add the lemon juice and stir well.
4. Add the tea and stir well.
5. Add the honey to the water and stir well.
6. Add the lemon juice and stir well.
7. Add the tea and stir well.

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!