بالعسل Weet-Bix شرائح الويت بيكس

سهلة - متوسطة • 45 دقيقة

وصفتنا الفريدة من عسل كابيلانو . مثالي لوجبات الغداء والوجبات الخفيفة ولتُدلل نفسك ساعة الظهيرة ! كما أنها رائعة لنزهات عطلة نهاية الأسبوع أو الحفلات.

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12	10 دقيقة	15 دقيقة	سهلة - متوسطة

Ingredients

القاعدة

- 5 حبات ويت بكس Weet-Bix ، مفتتة
- 1 ½ كوب دقيق عادي

Method

1. يسخن الفرن إلى درجة 180 درجة مئوية (فرن مزود بمروحة). يُمزج الويت بيكس والدقيق والبيكنج باودر وجوز الهند المجفف في وعاء الخلط.

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!

- 2 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- نصف كوب جوز هند مجفف
- 360 غم (1 كوب) عسل كابيلانو الصافي
- 200 غم زبدة
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

التزيين
- 180 غم (نصف كوب) عسل كابيلانو أو عسل كريمي
- 120 غم زبدة باردة
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق كاكاو (اختياري)

Method

2. يوضع العسل والزبدة في قدر ويُطهى المزيج مع التحريك على نار خفيفة حتى تذوب الزبدة مع العسل وتتجانس جيداً . يرفع عن النار ويُقلب مع خلاصة الفانيليا.
3. يُسكب مزيج العسل والشوكولا في الوعاء مع مزيج الويت بيكس ويُمزجا معاً . انقل المزيج إلى طبق خَبز مبطن بقياس 20 سم × 30 سم واخبزه لمدة 20-18 دقيقة أو حتى يتماسك . توضع جانباً لتبرد كلياً.
4. لعمل كريمة التزيين، ضع الزبدة الباردة والعسل في وعاء الخلاط أو استخدم مضرب يدوي للخلط حتى تصبح خفيفة ورقيقة، حوالي 10-8 دقائق . يوزع فوق الشريحة المبردة ويوضع في الثلاجة لمدة ساعة واحدة حتى يتماسك، ثم يقطع للتقديم.

Used in this recipe

عسل صافي

سلس، حلو المذاق ومتوازن تماماً، تربت أجيال في أستراليا مع عسل Capilano Pure. مستخلص من النحل الأسترالي على يد مربي النحل، مزيجنا المميز من عسل زهرة الأوكالبتوس ونباتات الأرض هو طعم أسترالي بامتياز.

انتقل لما هو ألذ مذاقاً

يتميز العسل بمذاق حلو يعادل مذاق السكر مرتين، لذا فإنك تحتاج إلى كمية أقل في الخبيز والمشروبات والوصفات المملحة . تعلم المزيد عن استبدال السكر بعسل كابيلانو CAPILANO في وصفاتك هنا.

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!