



# كيكة العسل بالتمر في مُحضّر الطعام

٤٥ دقيقة • ١ شخص

تعد الكيكة العسل بالتمر من الحلويات اللذيذة التي يمكنك تحضيرها في وقت قصير باستخدام مُحضّر الطعام. هذه الكيكة العسل بالتمر هي الحلوى المثالية لتناولها مع كوب من الشاي أو القهوة.



١٥٠ غرام عسل  
١٨٠ غرام تمر

١٠٠ غرام زبدة  
١٠٠ غرام سكر

١٠٠ غرام دقيق  
٤٥ دقيقة

١٢-١٠  
شخص

## Ingredients

- ١٥٠ غرام عسل
- ١٨٠ غرام تمر

## Method

١. اخلطي العسل والتمر في مُحضّر الطعام حتى يندمجوا تمامًا. ثم أضيفي الزبدة والسكر واخلطيهم حتى يندمجوا تمامًا. ثم أضيفي الدقيق واخلطيهم حتى يندمجوا تمامًا.

Visit [capilanohoney.com.au](http://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 ½ טבלאות סוכר לבן טהור
- 100 מיליגרם סוכר טהור
- 150 מיליגרם סוכר טהור
- 2 טבלאות סוכר לבן טהור
- 2 טבלאות סוכר
- 200 מיליגרם סוכר טהור (1/3 1) מיליגרם
- 1 טבלאת סוכר לבן טהור
- 1 ½ טבלאות סוכר לבן טהור
- ½ טבלאת סוכר לבן טהור

סוכר לבן טהור

- 200 מיליגרם סוכר טהור
- 125 מיליגרם סוכר טהור
- 2 טבלאות סוכר
- 250 מיליגרם סוכר
- 1 טבלאת סוכר לבן טהור
- 50 מיליגרם סוכר טהור
- ½ טבלאת סוכר לבן טהור
- סוכר לבן טהור

## Method

2. סוכר לבן טהור וסוכר טהור מומסים במים חמים במשך 30 דקות. מניחים לטבול 5 דקות.
3. מניחים לטבול 160 דקות במים חמים במשך 20 דקות.
4. מניחים לטבול 45 דקות במים חמים במשך 15 דקות.
6. מניחים לטבול 15 דקות במים חמים במשך 15 דקות.
7. מניחים לטבול 2-1 דקות במים חמים במשך 15 דקות.
9. מניחים לטבול 2-1 דקות במים חמים במשך 15 דקות.

Used in this recipe



סוכר טהור

סוכר טהור מומסים במים חמים במשך 30 דקות. מניחים לטבול 5 דקות.

מניחים לטבול 160 דקות במים חמים במשך 20 דקות.

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!