



بسكويت الفطور بالشوفان والتوت البري

40 دقيقة • 12 بسكويت

بسكويت الفطور بالشوفان والتوت البري هو خيار رائع للأطفال الذين يحبون الحلويات الصحية. يمكنك استبدال السكر بالحلويات الطبيعية مثل العسل أو السكر الداكن. ابدأنا مع وصفة بسكويت الفطور بالشوفان والتوت البري:



3 كوب دقيق
1 كوب

1 كوب شوفان
25 دقيقة

1 كوب توت بري
15 دقيقة

12 بسكويت

Ingredients

- 3 كوب دقيق
- 1 كوب شوفان

Method

1. اخلط 2 كوب دقيق (2 كوب دقيق) مع 180 جرام سكر و 1 كوب شوفان.

Visit 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!



- 90 000000 00000000 000 (000 000) 0
- 1 00000000 000000 00000 000000
- 2 ½ 00000 000
- 1 00000 000000 00000 000000
- ¼ 000000 0000 000000 000000
- ¼ 000 000000 000000
- /3 0000 000 000 000

Method

2. 00 000000 000000000 0000000 0000000 000000 000000 00000 000 00000000 0000. 00000 0000 000 0000000 00000000 000000000 0000000 000000000 00000 000 000000 000000 0000000 0000000 00000 000000000.
3. 00 0000 00 0000 0000000 0000 000 0000000 00 00000000 00000000 000000 00 000000 000000 0000 00 000 00 4 00000 000 0000000 000000.
4. 1/2 0000000 0000 0000000 000 000 000000 00 0000000 0000 000000000 0000000000 000000 000000 000 0000000 00000000 0000000 0000000 0000000 0000000 000000 000000. 00 000000000 000 0000000000 0000000 0000000. (000000000 00 000000 000 0000000 00).
5. 00 0000000. 0000000 0000000 0000000 0000 000 00 000000 15-12 0000 000000 000000 000000 000000 000000.

Used in this recipe



0000 000

000000 0000 00000000 00000000 0000000 000 0000 000 00 000000000 00 Capilano Pure. 00 00000000 0000000 0000000 00000 00 000 00000000000 000000 000000000 00000000000 0000 0000 00 00000000 00000000 00000000 000 00 000000.

000000 000 00 000 000000

000000 00000 000000 000 000000 000000 000000 0000000 00 000 00000 000 000000 00000 000 00000000 00 0000000 0000. 000000000 000000000000 000000000 00000 000000 000000000 CAPILANO 00 0000 00000000.

Visit 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!