



شرائح الكراكل بالشوكولاتة والعسل

150 جرام • 12 قطعة

هذا وصفة بسيطة وسهلة لتجربة حلاوة الكراكل بالشوكولاتة والعسل. يمكنك استبدال العسل بالسكر في وصفة الكراكل التقليدية. هذا هو أفضل وقت لتجربة حلاوة الكراكل بالشوكولاتة والعسل. يمكنك استبدال العسل بالسكر في وصفة الكراكل التقليدية. هذا هو أفضل وقت لتجربة حلاوة الكراكل بالشوكولاتة والعسل.



150 جرام • 12 قطعة

150 جرام • 12 قطعة

150 جرام • 12 قطعة

Ingredients

- 180 جرام حبوب الكراكل (أو 150 جرام حبوب الكراكل)
- 1 ملعقة كبيرة عسل

Method

1. سخني الفرن على 150 درجة مئوية. اخلطي حبوب الكراكل والعسل في وعاء كبير. اخبزي الخليط في الفرن لمدة 12 دقيقة حتى يصبح لونه بنيًا ذهبيًا.
2. اخرجي الخليط من الفرن واتركيها تبرد لمدة 5 دقائق. ثم اقطعها إلى قطع مربعة.

Visit [capilanohoney.com.au](https://www.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!

