



مافينز الموز بالعسل

30 دقيقة • بسيط

مافينز الموز بالعسل هي الحلوى المثالية لبدء يومك. إنها سهلة التحضير وتتطلب فقط 30 دقيقة. يمكنك أيضًا استبدال العسل بالسكر في وصفة المافينز الموز العادية. اخبزيهم في الفرن حتى تصبح ذهبية اللون. اعمليهم مع الحليب أو اللبن. اعمليهم مع الفواكه الطازجة أو الجافة. اعمليهم مع الكريمة المخفوقة. اعمليهم مع العسل. اعمليهم مع الفواكه المجففة. اعمليهم مع الفواكه الطازجة. اعمليهم مع الكريمة المخفوقة. اعمليهم مع العسل. اعمليهم مع الفواكه المجففة. اعمليهم مع الفواكه الطازجة.



مافينز الموز
عسل

مافينز الموز
عسل 10

مافينز الموز
عسل 20

مافينز الموز
عسل 12

Ingredients

- 4 بيضات
- 90 جرام سكر (أو عسل)
- 180 جرام دقيق
- 1 ½ كوب موز

Method

1. خبزي المافينز في فرن مسبقاً مسخن على 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.
2. اعمليهم مع الحليب أو اللبن. اعمليهم مع الفواكه الطازجة أو الجافة. اعمليهم مع الكريمة المخفوقة. اعمليهم مع العسل. اعمليهم مع الفواكه المجففة. اعمليهم مع الفواكه الطازجة.

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!



- 1/2 cup (120ml) water
- 1 egg
- 1/2 cup (120ml) honey

Instructions

- 3 eggs
- 1 cup (240ml) water

Method

3. In a large bowl, whisk together the eggs and honey until well combined.
4. Add the water and whisk until the mixture is smooth.
5. Pour the mixture into a pan.
6. Cook over medium heat, stirring constantly, until the mixture is thick and bubbly.

Used in this recipe



Capilano Pure

Capilano Pure honey is a natural sweetener that can be used in a variety of recipes. It is made from pure honey and is free of additives and preservatives. Capilano Pure honey is a great choice for those who want to enjoy the natural sweetness of honey in their recipes.

Capilano Pure Honey

Capilano Pure honey is a natural sweetener that can be used in a variety of recipes. It is made from pure honey and is free of additives and preservatives. Capilano Pure honey is a great choice for those who want to enjoy the natural sweetness of honey in their recipes.

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!