

كعكة البرتقال وعسل المانوكا

سهلة • ساعة و **20** دقيقة

حلوة، خفيفة، مع قليل من التوابل ! تستخدم وصفة الكعكة الممتعة هذه القرفة والهيل ومربى البرتقال وعسل مانوكا النشط لتشكيل كعكة ليست حلوة جداً سترغب في تناولها على الإفطار وشاي الصباح (وربما حتى العشاء أيضاً. !). رائعة للتجمعات العائلية أو أعياد الميلاد أو أثناء التنقل في فترة ما بعد الظهيرة

الحصص	مدة الطهي	مدة التحضير	مستوى المهارة
12	60 دقيقة	20 دقيقة	سهلة

Ingredients

كيكة

- كوب طحين عادي

Method

1. سخن الفرن مسبقاً إلى 170 درجة مئوية . ادهن قالب الكيك المعدني بالزبدة والطحين). (لا تستخدم رذاذ الخَبز وإلا التصقت الكعكة

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!



- 1 كوب طحين اللوز
- 2 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
- 1 ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 ملعقة صغيرة هيل
- 1 كوب زيت زيتون
- ¾ كوب عسل مانوكا النشط من كابيلانو
- 1 كوب مربى البرتقال
- 4 بيض
- سكر بودرة للزينة
- ½ كوب لوز مقطع ومحمص

جليز العسل والزبدة

- ¼ كوب عسل مانوكا النشط من كابيلانو
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال (أو ½ ملعقة صغيرة مبشور قشر البرتقال)
- 3 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة
- 1 و ½ ملعقة كبيرة بودرة سكر

Method

2. اخفق الطحين في وعاء مع دقيق اللوز والباكينغ باودر والباكينغ صودا والتوابل.
3. في وعاء منفصل، اخفق البيض مع عسل مانوكا النشط من كابيلانو ومربى البرتقال حتى تمتزج جيداً ويتخللها الهواء قليلاً، ثم أضف زيت الزيتون.
4. أضف الخليط الجاف إلى الخليط الرطب حتى يمتزج جيداً، ثم انقله إلى القالب . اخبزه لمدة ساعة أو حتى يخرج عود الثقاب جافاً من الكعكة . أخرج الكعكة من الفرن واتركها تبرد لمدة 15 دقيقة قبل قلبها على رف التبريد لتبرد بالكامل.
5. لصنع طبقة جليز الزبدة والعسل، اخلط عسل مانوكا النشط من كابيلانو وماء زهر البرتقال، والزبدة والسكر في قدر على نار متوسطة الحرارة حتى يغلي . خفف النار واتركه ينضج مع التحريك باستمرار حتى يتماسك الخليط (حوالي دقيقتين)).
6. قدم الكعكة مع جليز الزبدة والعسل واللوز المحمص.

Used in this recipe

CAPILANO
MANUKA

عسل مانوكا النشط

غذاء الطبيعة المعزز وحلو المذاق

يُستخلص عسل مانوكا النشط من كابيلانو من أكثر النحل صحة في العالم*، وهو غني بطبيعته بميثيل جليوكسال (MGO). كلما زادت نسبة MGO، زادت فعالية العسل.

المذاق اللذيذ

تنتج أستراليا أحد أكثر أنواع عسل مانوكا فعالية والأفضل مذاقاً في العالم بسبب مناخنا الدافئ والعدد المتنوع من أصناف اللبتوسبيرموم (Manuka). يتميز عسل مانوكا النشط بيولوجياً من كابيلانو بطعم غني وسلس وبنكهة الكراميل.

عزز روتينك الصحي اليومي

أضف عصرة من الفوائد الحيوية لعسل مانوكا النشط من كابيلانو الى كوب الشاي اليومي أو القهوة أو السموزي أو الزبادي أو حبوب الفطور، أو استمتع به ببساطة بالملعقة.

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!

*Vella, G. 2016. 215 □□□□□. CSIRO.

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!