



# كعكة البرتقال وعسل المانوكا

20 دقيقة • 12 شخص

تعد كعكة البرتقال وعسل المانوكا من الحلويات اللذيذة التي يمكنك صنعها في المنزل. تتميز هذه الكعكة بنكهة البرتقال الحامض وعسل المانوكا العذب. يمكنك صنعها بسهولة في 20 دقيقة فقط. نوصي باستخدام عسل المانوكا من Capilano للحصول على أفضل النتائج. يمكنك العثور على عسل المانوكا في المتاجر المتخصصة أو على موقعنا الإلكتروني. نأمل أن تحبوا هذه الكعكة! (تعليمات:)



20 دقيقة  
12 شخص

20 دقيقة  
12 شخص

20 دقيقة  
12 شخص

20 دقيقة  
12 شخص

## Ingredients

- 200g سكر

## Method

1. سخن الفرن على 170 درجة مئوية. اخبز الكعكة لمدة 20 دقيقة. اخرج الكعكة من الفرن واتركها تبرد لمدة 5 دقائق. اقطع الكعكة إلى شرائح. (تعليمات:)

Visit [capilanothoney.com.au](http://capilanothoney.com.au) to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanothoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!



- 1 טבלת סוכר לבן
- 2 טבלת סוכר לבן טהור
- 1 טבלת סוכר לבן טהור
- 3/4 טבלת סוכר לבן טהור
- 1 טבלת סוכר לבן טהור
- 4 טבלת
- טבלת סוכר לבן טהור
- 1/2 טבלת סוכר לבן טהור

**הרכיבים:**

- 1/4 טבלת סוכר לבן טהור
- 2 טבלת 1/2 טבלת סוכר לבן טהור
- 3 טבלת סוכר לבן טהור
- 1 טבלת סוכר לבן טהור 1/2 טבלת

**Method**

2. טבלת סוכר לבן טהור
3. טבלת סוכר לבן טהור
4. טבלת סוכר לבן טהור
5. טבלת סוכר לבן טהור
6. טבלת סוכר לבן טהור

Used in this recipe



**מאפיינים:**

המאפיינים של סוכר לבן טהור הם שיש בו 100% סוכר לבן טהור. סוכר לבן טהור הוא סוכר לבן טהור מ-100% סוכר לבן טהור (MGO). סוכר לבן טהור MGO הוא סוכר לבן טהור.

**מאפיינים:**

המאפיינים של סוכר לבן טהור הם שיש בו 100% סוכר לבן טהור. סוכר לבן טהור הוא סוכר לבן טהור מ-100% סוכר לבן טהור (Manuka). סוכר לבן טהור הוא סוכר לבן טהור.

**מאפיינים:**

המאפיינים של סוכר לבן טהור הם שיש בו 100% סוכר לבן טהור. סוכר לבן טהור הוא סוכר לבן טהור מ-100% סוכר לבן טהור.

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!



\*Vella, G. 2016. 215 □□□□□. CSIRO.

Visit [capilanothoney.com.au](http://capilanothoney.com.au) to learn how to swap honey for sugar in your recipes.

Share your creations with us! Simply tag #honeylovers & @capilanothoney on Instagram or Facebook and you could be featured on our page!