



flapjacks



ingrédients :

- 250 grammes de flocons d'avoine
- 125 grammes de beurre fondu
- 125 grammes de sucre roux
- 3 cuillères à soupe de golden syrup ou de miel

ustensiles :

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 cuillère à soupe
- 1 spatule

étapes de la recette :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mettre tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger.
3. Verser la préparation dans un plat beurré de 20x20 cm.
4. Bien tasser jusque dans les coins.
5. Pré-découper les parts avec un couteau.
6. Faire cuire environ 25 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Bon appétit !



flapjacks



ingredients :

- 250 grams of oats
- 125 grams of melted butter
- 125 grams of brown sugar
- 3 spoons of golden syrup or honey

utensils :

- 1 salad bowl
- 1 bowl
- 1 soup spoon
- 1 spatula

Steps of the recipe :

7. Preheat the oven to 180°C.
8. Put all the ingredients in a salad bowl and mix well.
9. Pour the mix into a buttered tray (20x20 cm).
10. Pack well into the corners.
11. Pre-cut the pieces with a knife.
12. Cook for about 25 minutes until it is a golden colour.

Enjoy!

