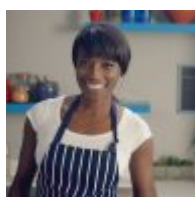


FLAPJACKS ANGLAIS



Par

Lorraine Pascale

Dans

**Ma cuisine facile au four
by Lorraine**

INGRÉDIENTS :

- 175 g de beurre
- 175 g de Golden Syrup
- 175 g de sucre de muscovado
- 350 g de flocons d'avoine
- Le zeste finement râpé de ½ citron
- 1 pincée de gingembre moulu (facultatif)


RECETTE :

Pour 12 flapjacks

1. Préchauffez le four à 150°C. Tapissez un moule carré de 20 cm de côté de papier sulfurisé.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole moyenne sur feu doux. Badigeonnez le moule de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
3. Ajoutez le Golden Syrup et le sucre au beurre fondu et faites chauffer doucement. Une fois le sucre dissous, retirez la casserole du feu et incorporez les flocons d'avoine, le zeste de citron et le gingembre.
4. Versez le mélange dans le moule et tassez-le bien pour l'aplatir. Enfourez pendant 40 minutes.
5. Une fois la préparation cuite, démoulez, laissez refroidir 15 min puis découpez des carrés.

+ Pour encore plus de gourmandise, versez du chocolat noir fondu sur les flapjacks cuits, laissez refroidir avant de vous régaler.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 40 minutes

 Facile