

YUMMY GOLDEN SYRUP FLAPJACKS

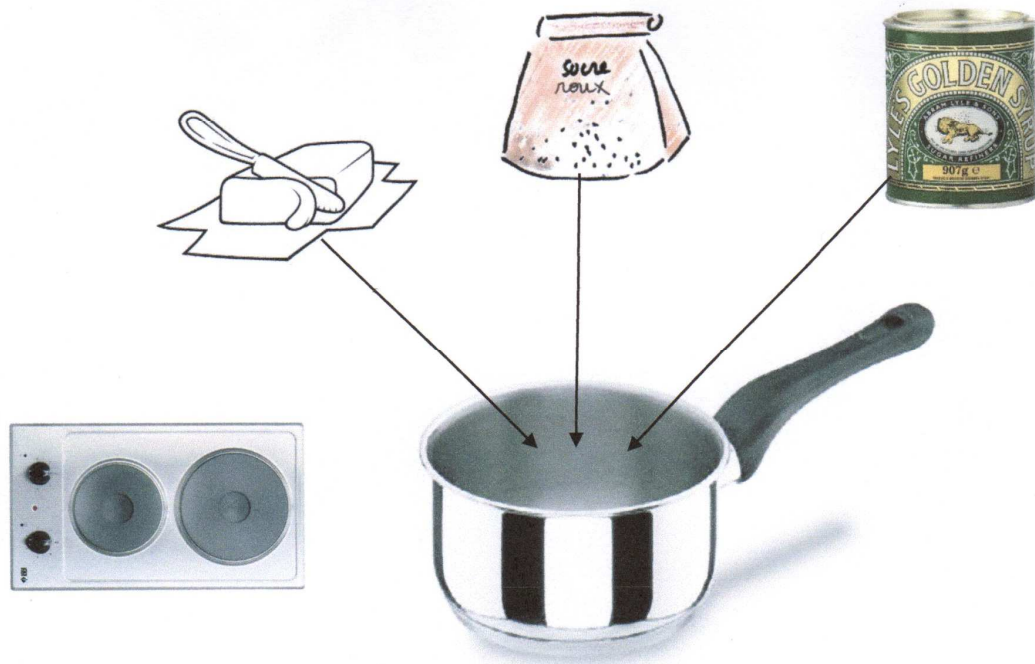
INGREDIENT :

			
<p>250 g porridge oats</p>	<p>100g butter</p>	<p>3 or 4 spoon of golden syrup</p>	<p>125 g brown sugar</p>

KITCHENWARE:

METHOD:



Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre et le golden syrup jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

⇒ Retirer du feu et ajouter les flocons d'avoine. Puis mélanger.



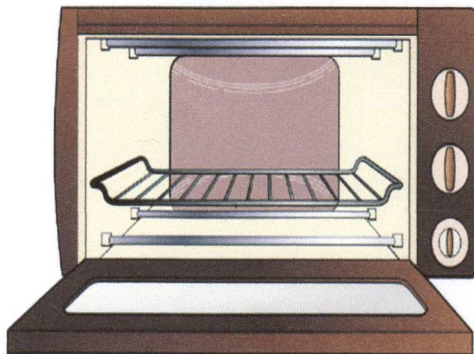
⇒ Verser dans le moule puis tasser avec le dos d'une cuillère.



BAKING : THERMOSTAT 6 - 160 °.

⇒ Faire cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les flapjacks soient dorés

⇒ Laisser refroidir puis découper en morceaux.



GOOD TASTING !!!!!