



Petits gâteaux

Flapjacks - biscuit anglais aux flocons d'avoine



5h30 **10 min** **20 min** **5h** **521**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les flapjacks

250 g **Flocons d'avoine**
80 g **Sucre roux**
100 g **Beurre**
2 c. à soupe **Miel**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des flapjacks

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Faire fondre le beurre dans une grande casserole.
- 3 Ajouter la cassonade et le miel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 Hors du feu, incorporer les flocons d'avoine et une pincée de sel. Bien remuer l'ensemble des ingrédients.
- 5 Verser le mélange dans un moule carré et aplatir la surface à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 2

Cuisson et dressage des flapjacks

- 1 Enfourner pendant 15 à 20 minutes. La pâte est prête lorsqu'elle devient bien dorée.
- 2 Sortir le moule, attendre 2 à 3 minutes avant de découper des parts rectangulaires avec un couteau bien aiguisé.
- 3 Laisser refroidir pendant minimum 5 heures.
- 4 Prendre le bloc de flapjacks entre ses mains et casser

les rectangles (ils se détacheront tout seuls).

- 5 A conserver dans une boîte hermétique ou à déguster aussitôt.