

# Flapjacks

170 g de beurre

170 g de sirop de sucre (mélasse raffinée. Il ne s'agit pas de sirop d'érable)

170 g de sucre de canne roux (Muscovado)

340 g d'avoine

1 zeste de citron

1 pincée de gingembre moulu

1. Faire fondre le beurre dans une casserole
2. Ajouter le sirop et le sucre de canne
3. Quand le sucre a fondu, ajouter l'avoine, le zeste de citron et le gingembre
4. Mettre la pâte dans un plat carré de 20 cm de côté préalablement beurré.
5. Cuire au four pendant 40 mn à 150°
6. Laisser refroidir dans le plat.
7. Sortir la galette du plat et la couper en morceaux.



Merci à Carole du DCV