

Flapjacks

I flapjacks sono dolcetti inglesi, molto simili alle **barrette ai cereali e miele**, morbidi e dolci. Ottimi per uno snack veloce o una colazione sostanziosa.

Sono velocissimi da preparare e durano a lungo (ehm, a me non durano mai più di 1-2 giorni, ma quella è un'altra storia...)

In Inghilterra si usa il **Golden Syrup**, uno sciroppo di zucchero invertito simile al caramello. Si trova nei supermercati più forniti oppure nei negozi di prodotti etnici, ma se non lo trovate potete anche sostituirlo con del miele fluido, o con uno sciroppo al caramello per topping.

Dato che contengono parecchio burro, se rimangono refrigerati risulteranno più croccanti, se consumati a temperatura ambiente risulteranno invece più morbidi. Gustateli in entrambi i modi.

Ingredienti per 12 pezzi:

- 175 gr burro
- 175 gr **golden syrup**
- 175 gr zucchero di canna scuro (Muscovado), oppure zucchero semolato bianco per un sapore più morbido
- 350 gr fiocchi d'avena

Predisporre una piccola teglia rettangolare (circa 20×30) e ricoprire il fondo e i bordi con carta forno. Preriscaldare il



forno (statico) a 150°.

Fare fondere il burro in un pentolino, poi immergervi il pennello da cucina ed imburrare bene la carta forno. Aggiungere al burro il Golden Syrup e infine lo zucchero di canna. Rimettere sul fuoco a fiamma bassa e mescolare a fondo fino a fare sciogliere completamente tutto lo zucchero.



Unire i fiocchi d'avena e con un cucchiaio di legno mescolare bene per uniformare il composto.



Versarlo nella teglia e premerlo bene con il dorso del cucchiaio.



Infornare e cuocere per circa 35-40 minuti.

Estrarre il dolce dal forno, lasciarlo raffreddare completamente nella teglia, e quando è freddo tagliarelo a quadrotti o a rettangoli.

Si conserva per molti giorni in una scatola di latta oppure in

un piatto ben coperto, meglio se in frigorifero.