|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mπισκότα με Μέλι και Βρώμη**  **Υλικά**   * 80 gr. αλεύρι * 80 gr. νιφάδες βρώμης * 80 gr. ζάχαρη * 85 ml. αραβοσιτέλαιο * 1 κ.γ. baking powder * ½ κ.γ. κανέλα * 2 κ.σ. μέλι   **Εκτέλεση:**   * Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο  C. * Ανακατεύουμε τα στερεά υλικά σε ένα μπωλ και το  μέλι με το λάδι σε ένα άλλο μπωλ. * Ανακατεύουμε τα 2 μείγματα μέχρι να ενωθούν. * Σε ένα ταψί στρώνουμε λαδόκολλα και απλώνουμε κουταλιές ζύμης. * Πατάμε ελαφρά με την παλάμη μας. * Ψήνουμε για 12΄-15’ στους 180ο  C.   Καλή Όρεξη | **Honey and Oat biscuits**  **Ingredients**   * 80 gr. flour * 80 gr. Oat flakes * 80 gr. sugar * 85 ml. corn oil * 1 teaspoon. baking powder * ½ teaspoon. cinnamon * 2 tablespoons of honey   **Method :**   * Preheat the oven to 180o C * Mix the dry ingredients in a bowl * Mix honey and corn oil in a separate bowl * Add the dry to the wet mixture and stir until they incorporate * Lay baking sheet on an oven pan. * Place a tablespoon of the cookie dough onto the baking sheet and press it slightly with your palm. * Bake for 12΄-15΄ to 180ο C   Good Appetite | **Prajituri cu miere si ovaz**  **Componente**   * 80 gr. făină * 80 gr. fulgi de ovăz * 80 gr. zahăr * 85 ml. uleiuri de porumb * 1 κ.γ. praf de copt * ½ κ.γ. scorţişoară * 2 κ.σ. Miere   **Μetodă :**   * Preîncălziți cuptorul la 180ο C. * Se amestecă ingredientele solide într-un bol și mierea cu uleiul într-un alt bol. * Amesteca cele aluatul 2 amestecuri pana se omogenizeaza * Tapetați o tavă cu hârtie de copt și întindeți aluatul * Apăsăm ușor cu palma. * Se coace 12΄-15' la 180°C.   Poftă bună |