|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **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 |