



LES FRIANDISES D'HALLOWEEN

RECETTE SPÉCIALE POUR PONEYS & CHEVAUX



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

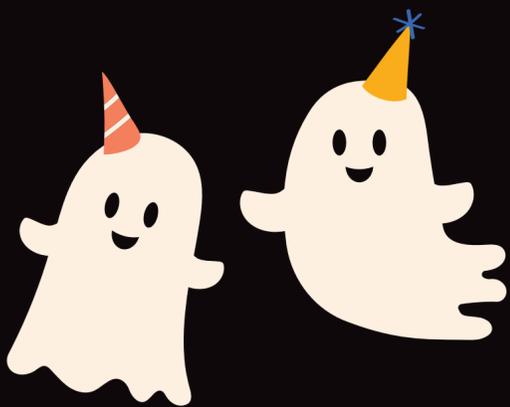


INGRÉDIENTS

- 1 CAROTTE
- 1 VERRE DE FLOCONS D'AVOINE
- 1 CÀS DE MIEL
- 1 CÀS D'HUILE
- 1/3 DE VERRE D'EAU



- 1) Préchauffer le four à 180°
- 2) Découper la carotte en petits morceaux
- 3) Verser dans un saladier l'avoine, l'eau, et la carotte afin d'obtenir une bouillie compacte
- 4) Verser l'huile et le miel
- 5) Ajouter un peu d'eau ou d'avoine si nécessaire (le mélange doit être collant)
- 6) Répartir dans des petits moules
- 7) Faire cuir au four à 180° pendant 30 minutes
- 8) Laisser refroidir, sécher puis stocker dans un bocal en verre



★ RECETTE À RÉALISER AVEC UN ADULTE ! ★