

Honey Cornflakes Cups

Préchauffez le four à 170°C pendant 15 minutes.
Prévoir des moules à cupcakes en papier.

Ingrédients pour environ 50 cups

- 45 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 125 g de cornflakes
- Vermicelles colorés (optionnel)



Instructions

- Faire fondre le beurre au micro-ondes pendant 20 secondes.
- Ajouter le sucre et le miel, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Ajouter les cornflakes et bien mélanger
- Verser dans un petit moule en papier
- Saupoudrer de vermicelles
- Faire cuire au four à 170°C pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Cette recette peut être réalisée sans sucre, le miel suffisant à donner un goût sucré.

*Nikmati hidangan anda ! **

** Bon appétit !*