

Biscuit Anzac



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten 🥛 lait 🌰 noix

Un biscuit moelleux australien à base de flocons d'avoine, noix de coco et golden syrup.

Australie

INGRÉDIENTS

☐ farine	125 g	☐ beurre	120 g
☐ flocons d'avoine	90 g	☐ golden syrup	1 càs
☐ noix de coco râpée	80 g	☐ bicarbonate de soude	1 càc
☐ sucre	150 g	☐ eau, <i>bouillante</i>	4 càs

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* à 180°C.
2. Dans un grand bol, mélanger les *farine*, les *flocons d'avoine*, la *noix de coco râpée* et le *sucre*.
3. Dans une *casserole*, faire fondre le *beurre* et le *golden syrup* à feu doux pendant 2 *minutes*. Ajouter *bicarbonate de soude* dilué dans *eau* et mélanger.
4. Incorporer le mélange beurre-sirop aux ingrédients secs. Ajouter un peu plus d'eau si nécessaire pour pouvoir former des boules.
5. Sur une *plaque de cuisson* couverte de papier sulfurisé, déposer des boules de pâte de la taille d'une balle de ping-pong. Aplatir avec la paume de la main pour obtenir des cercles de 5 cm. Laisser suffisamment d'espace entre les biscuits car ils s'étendent à la cuisson.
6. Cuire 12 *minutes* à 15 *minutes* jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir sur la plaque quelques minutes avant de transférer sur une grille.

traditionnel