ANZAC-koekjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	16 Mins
Porties	20
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

100 g havervlokken

160 g bloem

90 g geraspte kokos

130 g rietsuiker

40 g suiker

2 el water

2 el rietsuikersiroop

130 g boter

½ tl natron (baksoda)

De havervlokken, de bloem, de geraspte kokos en beide suikersoorten met elkaar mengen.

Het water, de rietsuikersiroop en de boter in een pan verwarmen tot de boter gesmolten is. Het natron eronder mengen.

Het vloeibare mengsel aan de havervlokken toevoegen en alles goed met elkaar mengen.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Met een theelepel walnootgrote bolletjes maken, met een onderlinge afstand van 4 cm op de met bakpapier beklede platen leggen en platdrukken tot deze ca. 1 cm hoog zijn.

De bakplaten in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 16 Mins

De koekjes na het bakken op het rooster laten afkoelen.

Accessoires

2 bakplaten

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019