Biscotti ANZAC

Ricetta di V-ZUG SA

Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	16 Min.
Porzioni	20
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

100 g di fiocchi d’avena

160 g di farina

90 g di cocco in scaglie

130 g di zucchero di canna

40 g di zucchero

2 CM di acqua

2 CM di sciroppo di zucchero di canna

130 g di burro

½ CT di bicarbonato di sodio

Mescolare fiocchi d’avena, farina, cocco in scaglie e i due tipi di zucchero.

In una pentola riscaldare l’acqua, lo sciroppo di zucchero di canna e il burro, fino a far sciogliere il burro. Incorporare il bicarbonato di sodio.

Aggiungere il liquido al composto con i fiocchi d’avena e amalgamare bene il tutto.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Con il composto formare delle palline grandi come una noce servendosi di un cucchiaino, quindi disporle sulle teglie rivestite con carta da forno a una distanza di 4 cm l’una dall’altra e schiacciarle allo spessore di 1 cm circa.

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l’alimento

Aria calda 160 °C per 16 Min.

Terminata la cottura, lasciar raffreddare i biscotti su una griglia.

Accessori

2 teglie

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019