Biscuits ANZAC

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	20
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

100 g de flocons d'avoine

160 g de farine

90 g de noix de coco râpée

130 g de sucre de canne

40 g de sucre

2 cs d'eau

2 cs de sirop de canne

130 g de beurre

½ cc de bicarbonate de sodium

Mélanger les flocons d'avoine, la farine, la noix de coco râpée et les deux sucres.

Faire chauffer l'eau, le sirop de canne et le beurre dans une casserole jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Incorporer le bicarbonate de sodium.

Ajouter la préparation liquide au mélange aux flocons d'avoine, bien mélanger.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

A l'aide d'une cuillère à café, former des boules de pâte de la taille d'une noix, les poser sur les plaques tapissées de papier sulfurisé en les espaçant de 4 cm, puis les aplatir jusqu'à env. 1 cm d'épaisseur.

Enfourner les plaques à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 16 min

Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019