



Домашнее печенье АНЗАК

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 16 Mins
приготовления
Порции 20
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

100 г овсяных хлопьев
160 г муки
90 г кокосовой стружки
130 г тростникового сахара
40 г сахара
2 ст. л. воды
2 ст. л. сиропа из сахарного тростника
130 г сливочного масла
½ ч. л. соды

Смешать овсяные хлопья, муку, кокосовую стружку и оба вида сахара.

В сковороде разогреть воду, сироп из сахарного тростника и сливочное масло, пока масло не растопится. Добавить, помешивая, соду.

Добавить жидкость в смесь овсяных хлопьев и все тщательно перемешать.

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air

Чайной ложкой вылепить из смеси шарики размером с грецкий орех, уложить на противни, выстланные бумагой на выпечки, на расстоянии 4 см и расплющить так, чтобы толщина составляла прим. 1 см.

Поставить противни в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air 160 °C в течение 16 Mins

После выпекания положить печенье на решетку для остывания.

Аксессуары

2 противня.

Решетка





Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

