



ANZAC bisküvisi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Piştirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	20
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 100 g Yulaf ezmesi
- 160 g Un
- 90 g Rendelenmiş hindistan cevizi
- 130 g Şeker kamışı
- 40 g Şeker
- 2 Çor. k. Su
- 2 Çor. k. Şeker kamışı şurubu
- 130 g Tereyağı
- ½ Çay k. Soda

Yulaf ezmesi, un, rendelenmiş hindistan cevizi ve her iki şekeri karıştırın.

Su, şeker kamışı şurubu ve tereyağını, tereyağı eriyinceye kadar ısıtın. Sodayı karıştırın.

Sıvıyı yulaf ezmesi karışımına ekleyin ve tümünü iyice karıştırın.

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Bir çay kaşığıyla karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar oluşturun. Bunları 4 cm'lik aralıklarla piştirme kağıdıyla kaplı tepsilere yerleştirin ve 1 cm'e kadar bastırarak düzleyin.

Fırın tepsilerini ısıtılmış piştirme alanına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 160 16 Dak. ° C

Pişirdikten sonra, bisküvileri bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Aksesuar

- 2 fırın tepsisi
- ızgara teli

