



ANZAC biscuits

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	16 хв
готування	
Порції	20
Прилад	Combair SE з 2015 року

Preparation

- 100 g rolled oats
- 160 g plain flour
- 90 g desiccated coconut
- 130 g cane sugar
- 40 g sugar
- 2 tbsp water
- 2 tbsp golden syrup
- 130 g butter
- ½ tsp bicarbonate of soda

Mix the oats, flour, desiccated coconut and sugars together.

Heat the water, golden syrup and butter in a saucepan until the butter is just melted. Stir in the bicarbonate of soda.

Add the liquid to the oat mixture and mix everything together well.

Розігріти робочу камеру до 160 °C Гаряче повітря

Using a teaspoon, form walnut-sized balls out of the mixture, place on the lined trays 4 cm apart and flatten to about 1 cm thick.

Put the baking trays into the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для випікання

Гаряче повітря 160 °C протягом 16 хв

After baking, cool the biscuits on a wire shelf.

Акcesуари

- 2 baking trays
- Wire shelf

