



ANZAC BISCUITS

Pour 25 biscuits

Ingrédients

125g de farine
100g de flocons d'avoine
200g sucre roux
100 g de poudre de noix de coco
125g beurre

2 grandes cuillères à soupe de golden syrup (dans les boutiques anglaises ou Galeries Lafayette)
½ cuillères à soupe de bicarbonate de soude
1 cuillères à soupe d'eau bouillante

Préparation

Tamiser la farine. Ajouter le sucre, les flocons d'avoine et la poudre de noix de coco.
Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter le « golden syrup » et l'eau bouillante.
Mélanger le bicarbonate de soude dans ce mélange liquide.
Ajouter ce mélange aux ingrédients « secs » et mélanger fortement pour bien homogénéiser le tout.
Mettre sur une plaque recouverte de papier de cuisson par petits tas (valeur 1 càc)
Faire cuire 15-20 mn à 175°.
Les gâteaux deviennent blonds dorés et non bruns.
Laisser refroidir sur une grille.

Petite recette de gâteaux succulents offerts par Diane lors de notre séjour pluvieux dans les Alpes Mancelles. Un rayon de soleil savoureux au milieu de la grisaille.

Merci Diane



ENJOY !!