

L'Anzac biscuit



Les ingrédients :

- 125 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de golden syrup
- ½ cuiller à café de bicarbonate de soude
- 2 cuillers à soupe d'eau chaude
- 90 g de flocons d'avoine
- 150 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 65 g de poudre de noix de coco

La recette :

Faites fondre le beurre et le golden syrup dans une casserole. Mélangez le bicarbonate de soude avec l'eau et versez sur le mélange de beurre / golden syrup.

Dans un saladier mélangez la farine, le sucre, les flocons d'avoine et la poudre de noix de coco. Versez le mélange de beurre par dessus puis mélangez le tout.

Déposez des petits tas de pâte (à l'aide de cuillères à café cela fonctionne bien) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez de 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

Plus vous les cuirez et plus ils seront croustillants et moins ils seront moelleux. C'est aussi une histoire de goût. J'ai fait les 2 versions et je n'arrive pas à choisir. C'est très bon.

Pour la conservation, l'idéal est de les mettre dans une boîte en fer.