



# Biscotti ANZAC

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 16 Min.  
Porzioni 20  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Preparazione

100 g di fiocchi d'avena  
160 g di farina  
90 g di cocco in scaglie  
130 g di zucchero di canna  
40 g di zucchero  
2 CM di acqua  
2 CM di sciroppo di zucchero di canna  
130 g di burro  
½ CT di bicarbonato di sodio

Mescolare fiocchi d'avena, farina, cocco in scaglie e i due tipi di zucchero.

In una pentola riscaldare l'acqua, lo sciroppo di zucchero di canna e il burro, fino a far sciogliere il burro. Incorporare il bicarbonato di sodio.

Aggiungere il liquido al composto con i fiocchi d'avena e amalgamare bene il tutto.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda**

Con il composto formare delle palline grandi come una noce servendosi di un cucchiaino, quindi disporle sulle teglie rivestite con carta da forno a una distanza di 4 cm l'una dall'altra e schiacciarle allo spessore di 1 cm circa.

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda 160 °C per 16 Min.**

Terminata la cottura, lasciar raffreddare i biscotti su una griglia.

## Accessori

2 teglie  
Griglia





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

