



# 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





## Додаткова інформація

---

Складено

11.12.2019

