

# ANZAC Biscuit

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

10 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 2/10

ANZAC biscuit, yulaf ve hindistan cevizini şuruplu hamurda birleştirerek gevrek kenarlı klasik bir Avustralya bisküvisi yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Hindistan cevizi
- 80 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

1. Kuru malzemeleri karıştırın.
2. Eritilmiş tereyağı ve bal ekleyin.
3. Bisküvileri 180°C fırında 14 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok yaymamak bisküvinin ortasında hafif yumuşaklık bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tam soğutun, yanına çay koyup gevrek halde küçük tabakta sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt