

ANZAC Biscuits

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

14 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 2/10

ANZAC biscuits, yulaf ve hindistan cevizini altın şurupla birleştiren, Avustralya ev mutfağının sembolik gevrek kurabiyelerinden biridir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Hindistan cevizi
- 2 yemek kaşığı Altın şurup
- 100 gr Tereyağı

Yapılış

- Kuru malzemeleri karıştırın.
- Eritilmiş tereyağı ve şurubu ekleyip hamur yapın.
- Kurabiyeleri 180°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kurabiyeler arasına 5 cm boşluk bırakarak fırında pişirmeniz yeterli alan verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay ya da kahve yanında öğüdüktan sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt