

ANZAC Bisküvisi

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

12 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 2/10

ANZAC bisküvisi, yulaf, hindistan cevizi ve şurupla yapılan Avustralya ev mutfağında tadıyla öne çıkan klasik bir kurabiyedir.

Malzemeler

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

Yapılış

- Kuru malzemeleri karıştırın.
- Eritilmiş tereyağı ve bal ekleyip hamuru toparlayın.
- Hamurdan toplar yapıp 180°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamurdan eşit toplar yapmak bisküvilerin aynı sürede kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğutup yanında çayla, küçük tabakta gevrek halde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt