

# ANZAC BISCUITS

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



## Na prípravu anzac biscuits budete potrebovať:

**125 g hladkej múky, 200 g kryštálového cukru, 90 g ovsených vločiek, 75 g kokosu, 100 g nasekaných vlašských orechov, 185 g masla, 1 lyžicu golden sirupu, 1 lyžičku jedlej sódy, 1 lyžicu vriacej vody**

## A TAKTO NA TO:

Maslo a golden sirup roztopte v malej miske a vareškou dobre premiešajte. V prípade, že golden sirup nezoženiete, nahradte ho medom, alebo kukuričným sirupom. Sypké suroviny – múku, cukor ovsené vločky, kokos, vlašské orechy nasypete do veľkej nádoby, zalejte roztopeným maslom a sódou rozpustenou vo vriacej vode. Všetko spolu dobre premiešajte a nechajte 5 minút postáť.

Rúru predhrejte na 160 stupňov. Plech vyložte papierom na pečenie. Zmes bude jemne sypká, ale nezľaknite sa, tak to má byť. V dlani z nej tvarujte guľičky a na plechu ich potom dlaňou jemne utlačte. Ak si chcete prácu uľahčiť, na roztláčanie použite okrúhlu formičku na vykrajovanie. Sušienky tak budú rovnomerné a po okrajoch zarovnané. Pečte približne 10 – 12 minút. Po vyťahnutí z rúry ich nechajte minimálne 5 minút na plechu, aby schrumkaveli. Ak by ste sa ich pokúšali prenášať skôr, rozpadli by sa. Premiestnite ich na mriežku a nechajte úplne vychladnúť.

Vo vzduchotesnej nádobe pokojne vydržia 4 týždne aj dlhšie.

