

ANZAC Bisküvisi

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 cevizini
- 2 yemek kaşığı Altın şurup
- 100 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karbonat
- 2 yemek kaşığı Kaynar su

Yapılış

1. ANZAC Biscuits için yulaf, un ve Hindistan cevizini geniş kasede karıştırarak bozulmasını önleyin.
2. ANZAC Biscuits için tereyağı şurup ve karbonatlı suyu 2 dakika ısıtın.
3. ANZAC Biscuits için karışımın tüm malzemeye döküp yumuşak hamur yapın.
4. ANZAC Biscuits bisküvilerini 180°C fırında 10 dakika pişirin, orta kıvrımla sertleşmesini diyet tepside soğutun.
5. Bisküvileri tepside 5 dakika bekletin, dağılmadan sertleşsin.
6. Tamamen soğuyunca tel ızgaraya alıp çayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurabiyeler arası 5 cm boşluk bırakarak fırında pişirmeniz için yeterli alan verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay ya da kahve yanında soğuduktan sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt