

# Biscuits ANZAC



Une recette remaniée à partir d'[ici](#) et [là](#)

## *Shopping : pour une vingtaine de biscuits*

- 125 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de [golden syrup](#) (40 g de sirop d'érable pour moi, ou miel)
- ½ cuiller à café de bicarbonate de soude (à défaut de la levure chimique)
- 1 cuillère à soupe d'eau chaude (15 g à 20g environ)
- 90 gr de [flocons d'avoine](#)
- 130 gr de farine
- 130 gr de sucre en poudre (cassonade pour moi)
- 60 gr de poudre de noix de coco

## *In process*

- Mélanger la farine, la cassonade, la noix de coco et les flocons d'avoine.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre, l'eau et le golden syrup.
- Hors du feu, ajouter le bicarbonate.
- Verser ce mélange sur celui avec la farine et mélanger.

- Faire des boules de la taille d'une noix et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Vous pouvez les aplatir légèrement.
- Cuire 15/20mn à 170C.
- Les biscuits doivent être dorés sur les bords. Ils deviendront croustillants en refroidissant, et se conservent longtemps dans une boîte hermétique.

*Selon les goûts, on peut les faire cuire quelques minutes de plus ou de moins.*

*Remarque : lorsque je les ai réalisés, j'ai mélangé le bicarbonate aux ingrédients secs et pas aux liquides.*