



You need

For 20 biscuits

85g desiccated coconut
85 g de noix de coco râpée



85g porridge oat
85 g de flocons d'avoine

100g plain flour
100 g de farine



100g caster sugar
100 g de sucre en poudre

1 teaspoon bicarbonate of soda
1 cuillère à café de bicarbonate de soude



100g butter
100 g de beurre



1 tablespoon golden syrup
1 cuillère à soupe de sirop de sucre roux



Anzac biscuits

Les biscuits Anzac

Ces biscuits à la noix de coco et aux flocons d'avoine sont très appréciés en Australie et en Nouvelle-Zélande.



1 Put the oats, coconut, flour, sugar and bicarbonate of soda in a bowl.

Verse les flocons d'avoine, la noix de coco, la farine, le sucre et le bicarbonate de soude dans un saladier.



2 Melt the butter in a pan and stir in the golden syrup. Add 2 tablespoons of water. Mix well.

Fais fondre le beurre dans une casserole et incorpore le sirop de sucre roux. Ajoute 2 cuillères à soupe d'eau. Mélange bien.



3 Stir the butter mixture into the dry ingredients to make a dough.

Incorpore ce mélange à base de beurre aux autres ingrédients dans le saladier pour obtenir une pâte.



4 Use a big spoon to put the biscuit dough on to baking paper. Place in the oven for 8 to 10 minutes.

À l'aide d'une grosse cuillère, dépose la pâte à biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mets au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Laisse refroidir.