



## Anzac (biscuits des guerriers)



### Ingrédients :

- 90 gr de flocons d'avoine
- 100 gr de noix de coco râpée
- 120 gr de sucre roux
- 125 gr de beurre
- 120 gr de farine
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude

### Recette pour 10 personnes

### Préparation de la recette (±30 minutes)

**Temps de cuisson** : 20 minutes

- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)
- Tapisser 2 plaques à biscuits de papier sulfurisé.
- Tamiser la farine au-dessus d'un saladier. Ajouter le sucre, les flocons d'avoine et la noix de coco râpée. Puis disposer en fontaine.
- Mettre le beurre et le miel dans une petite casserole et cuire jusqu'à ce que la préparation soit lisse et le beurre fondu. Diluer le bicarbonate de soude dans une cuillère à soupe d'eau et l'ajouter aussitôt à la préparation au beurre. Verser le tout dans le puits d'ingrédients secs à la cuillère de bois et mélanger.
- Prélever des cuillères à soupe de pâte et les déposer sur les plaques en leur laissant la place de s'étaler. Les aplatir légèrement du bout des doigts.
- Enfourner 20 minutes. Les biscuits doivent être dorés.
- Conserver les biscuits dans un récipient hermétique.

