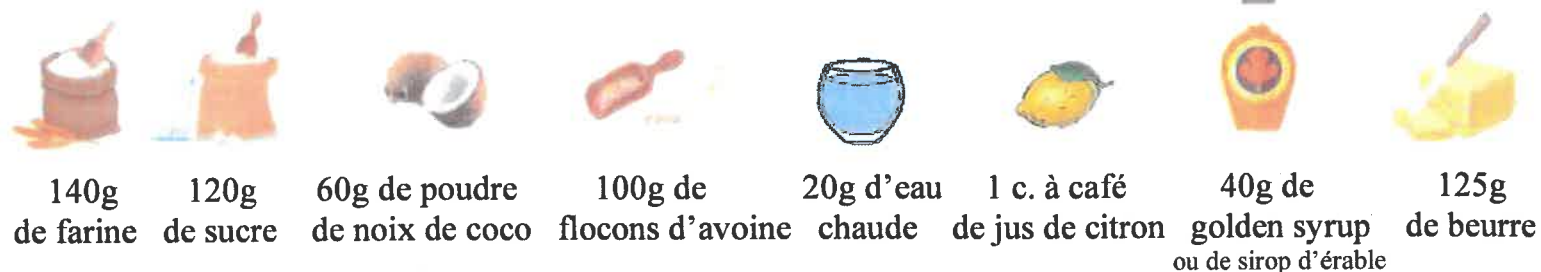
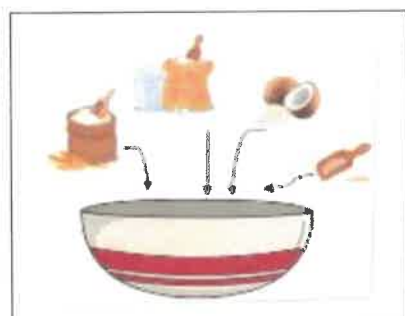


LA RECETTE : BISCUITS ANZAC

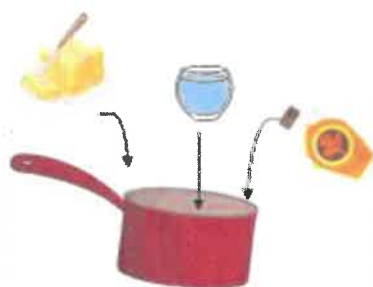
Les ingrédients pour 15 biscuits :



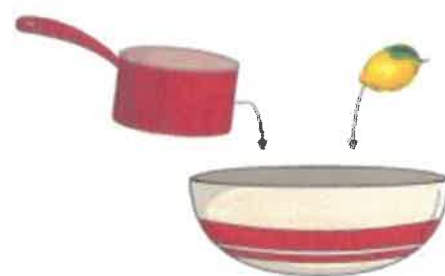
Les étapes



1. Mélanger la farine, le sucre, la noix de coco et les flocons d'avoine.



2. Dans une casserole, faire fondre le beurre, l'eau et le golden syrup (ou sirop d'érable).



3. Verser le mélange beurre/sirop avec celui de farine. Ajouter le citron et mélanger.



4. Faire des boules de la taille d'une noix et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



5. Aplatir les boules légèrement.



6. Cuire 15 minutes à 180°C. Les biscuits doivent être dorés sur les bords