



TAP CUISINE



NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 16 mai 2017 :

Biscuit Anzac

Ingrédients : 4 pers

- 1 mug de sucre roux
- 1 mug de farine
- 1 mug du flocons d'avoine
- 3/4 mug de noix de coco râpée
- 150-160 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de golden syrup (ou de miel)
- 1 cuillère à soupe d'eau bouillante

Préparation :

1. Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre et la noix de coco.
2. Mettre le beurre et le golden syrup ou le miel à fondre 2 mn au micro-ondes.
3. Ajouter la cuillère d'eau bouillante à la levure chimique, lorsque cela mousse, l'ajouter au beurre fondu et mélanger de façon à avoir une belle émulsion.
4. Ajouter ce mélange aux ingrédients "secs" et mélanger au batteur électrique pour bien homogénéiser le tout.
5. Faire des boules légèrement plus petites que des balles de Ping pong et les faire cuire 15-20 mn à 190°. Les gâteaux deviennent blonds dorés et non bruns. Laisser refroidir sur une grille.

