



Petits gâteaux
Biscuits anzac



45 min	15 min	30 min	0	374
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour les
biscuits**

100 g **Flocons d'avoine**
80 g **Noix de coco rapée**
150 g **Farine**
130 g **Sucre roux**
125 g **Beurre**
2 c. à soupe **Miel**
0.5 c. à café **Bicarbonate
de soude**
2 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Mettre le beurre et le miel dans un bol, faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Dans un bol, délayer le bicarbonate de soude dans de l'eau chaude à l'aide d'une cuillère à café.
- 4 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, les flocons d'avoine et la noix de coco. Creuser un puits au centre.
- 5 Verser le bicarbonate, le beurre et le miel fondu dans le saladier. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 6 Déposer des petits tas de cet appareil sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Les aplatir légèrement avec le dos d'une cuillère.
- 7 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 A la sortie du four, laisser les biscuits refroidir sur une grille à pâtisserie puis servir.

2 Déguster avec une tasse de thé ou un verre de lait par exemple.