

Australski keksici - Anzac biscuit



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **caš**azobenih pahuljica
- 1 **caš**abrašna
- 3/4 **caše**šecera
- 1/2 **caše** kokosa
- 125 **g**maslaca
- 2 **kašike** zlatnog sirupa/med
- 1/2 **kašičice**sode bikarbone
- 1 **caš**cokoladnih kapilica/usitnjene cokolade

Priprema

Zagrijati rernu na 160 C.

U zdjelu staviti: Zobene pahuljice, šećer, kokos, brašno. U šerpici otopiti maslac, golden syrup ili (med), pa kada se otopi, dodati sodu bikarbonu i miješati da se pojave mjehurici. Tom smjesom zaliti suhe namirnice u zdjeli.

Dobro izmiješati, pustiti malo da se prohladi, pa dodati cokoladne komadice. Sve skupa promiješati i kašikom stavljati hrpice na lim koji smo pripremili (stavili papir za pečenje) za kolacice. Mora se paziti da ima dovoljno mjesta izmeu hrpica (kolacica), jer će se pečenjem raširiti. Kolacici moraju biti mekani. Kada ih izvadite iz rerne, a hlađenjem će postati cvršci!!

Savet

Kolaii se mogu uvati u hermetiki zatvorenoj kutiji do 4 dana .