Biskviti (A.N.Z.A.C) na moj nacin



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje**brašna
- **1/3 šolje**šecera
- **2/3 šolje**rendanog kokosa
- **3/4 šolje** ovsenog brašna
- **50 g**putera
- **1 kašika**melase
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **3 kašike**tople vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

Istopimo puter kome smo dodali melasu.

Izmešamo suve sastojke.

U vrelu vodu sipamo sodu bikarbonu pa sve dodamo u puter i melasu, a zatim u ciniju sa suvim sastojcima.

Kašikom vadimo iz testa i stavljamo na ravan pleh nakoji smo prethodno stavili papir za pecenje.

Pecemo na 180 stepeni C 20 minuta.

Savet

ANZAC, Australian and New Zealand Army Corps. Biskviti nastali u toku Prvog svetskog rata, kada su ga izmislile supruge i majke vojnika u ratu, tražei kola koji e biti ukusan, a nee se brzo pokvariti. Da je ukusan to je sigurno, im je još uvek posle toliko vremena popularan.