

# Australski keksici - Anzac biscuit



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** cašazobenih pahuljica
- **1** cašabrašna
- **3/4** cašešecera
- **1/2** caše kokosa
- **125** gmaslaca
- **2** kašike zlatnog sirupa/med
- **1/2** kašicicesode bikarbone
- **1** cašacokoladnih kapilica/usitnjene cokolade

## Priprema

Zagrijati rernu na 160 C.

U zdjelu staviti: Zobene pahuljice, šecer, 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 мало да се прохлади, па додати коколадне комадице. Све скупа промјешати и кашиком стављати хрпце на лим који smo припремили (ставили папир за pecenje) за kolacice. Mora se paziti da ima dovoljno mijesta izmeu hrpica (kolacica), jer ce se pecenjem raširiti. Kolacici moraju biti mekani. Kada ih izvadite iz rerne, a hlaenjem ce postati cvršci!!

## **Savet**

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