



Анзак бисквит

Бисквит со кокос, овесни снегулки и мед. Брза подготовка, едноставни состојки, ова е десерт измислен за друштвото кое пристигнало на кафе!



Состојки:

- 170 грама овесни снегулки
- 170 грама кокос
- 200 грама шеќер
- 200 грама брашно
- 200 грама маргарин
- 4 супени лажици Павлака
- 4 лажици топла вода
- 2 лажици мед
- 2 лажички сода бикарбона

Чекор 1

Кокосот, овесните снегулки, шеќерот и брашното измешајте ги убаво во одделен сад.

Чекор 2

На тивок оган во Делимано лонецот растопете ги маргаринот и медот, а потоа додадете ја топлата вода и на крај содата.

Внимавајте, смесата ќе почне да се запенува и затоа повремено промешувајте, да не ви претече.

Чекор 3

Кога ќе забележите дека смесата е добро растопена, исклучете ја ринглата, ставете ја сувата смеса и убаво мешајте, се дури да се слепат состојките едни со други.

Доколку сметате дека смесата е премногу сува, може да додадете неколку лажици вода.

Чекор 4

Истурете ја смесата во плитката тава и убаво, со влажни раце, натапкајте ја насекаде.

Печете во претходно загреана рерна на 180 степени, 8-10 минути.

Но, внимавајте, бидејќи границата меѓу добро печено и прегорено се преминува во рок од само една минута.



Чекор 5

Извадете го бисквитот од рерна и оставете го сосема да се излади, без да го покривате. Исечете го на форми какви што сакате, па послужете во чинија прелиен со малку мед.

Совет

Овие бисквити покрај тоа што се идеални за со пладневното кафе, можете да ги спакувате како вкусен појадок, или ужинка, додека сте излезени од дома!

Користени производи:



Сет тави за пица



Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk