

Biscuits australiens



Ingrédients :

- 90g de flocons d'avoine
- 150g de farine
- 200g de sucre
- 45g de noix de coco râpée
- 125g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

Préparation :

- Préchauffer le four à 160-170° (th.5)
- Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre et la noix de coco dans un saladier.
- Faire chauffer le beurre, le sirop d'érable et l'eau dans une casserole en remuant sans arrêt puis ajouter le bicarbonate de soude. Verser le tout dans le saladier et mélanger.
- Former des petits disques de pâte sur une plaque ou un moule recouvert de papier sulfurisé en les espaçant car la pâte s'étale un peu à la cuisson.
- Faire cuire les biscuits 20mn au four, ils doivent être fermes au toucher et dorés. Les décoller avec une spatule et les laisser refroidir sur une plaque.