

27 Ιουλίου 2019

Η απόλυτη συνταγή για μπισκότα που πρέπει να μάθετε!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Τα ANZAC cookies είναι μπισκότα βρώμης που καθιερώθηκαν γαστρονομικά κατά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, όταν τα έφτιαχναν οι Αυστραλές για τους στρατιώτες που έφευγαν για τον πόλεμο -εξ ου και τα αρχικά σημαίνουν Australian & New Zealand Army Corps. Είναι το «γευστικό» σήμα κατατεθέν της Αυστραλίας και τα φτιάχνουν την ημέρα που τιμούν τους στρατιώτες, στις 25 Απριλίου. Θεωρούνται ένα ιδιαίτερα χορταστικό και υγιεινό σνακ ενώ είναι εξαιρετικά ανθεκτικά, γι' αυτό ενδείκνυνται για σνακ για το σχολείο, το ταξίδι ή την παραλία.

Τι θα χρειαστείτε

150 γρ. αλεύρι

90 γρ. βρώμη

90 γρ. ινδοκάρυδο

100 γρ. καστανή ζάχαρη

50 γρ. λευκή ζάχαρη

125 γρ. βούτυρο

2 κουταλιές της σούπας σιρόπι αγαύης

1/2 κουταλάκι του γλυκού σόδα μαγειρικής

2 κουταλιές της σούπας νερό



© Παρέχεται από: mama365.gr

Τι πρέπει να κάνετε

Βήμα 1ο

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 160 βαθμούς. Στρώνετε δύο ταψιά με αντικολλητικό χαρτί.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζετε το αλεύρι, το ινδοκάρυδο την καστανή και τη λευκή ζάχαρη.

Σε μια μικρή κατσαρόλα, λιώνετε το βούτυρο και το σιρόπι αγαύης.



© Παρέχεται από: mama365.gr

Διαλύετε τη σόδα στο νερό και την προσθέτετε στο μείγμα ενώ ανακατεύετε καλά.

Βήμα 2ο

Έπειτα, ρίχνετε το ρευστό μείγμα στο στεγνό για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.



© Παρέχεται από: mama365.gr

Βήμα 3ο

Πλάθετε μπαλίτσες στο ίδιο μέγεθος και τις βάζετε σε απόσταση δύο δάχτυλα τη μια από την άλλη, πάνω στη λαδόκολλα.

Με το πίσω μέρος ενός κουταλιού, τις πατάτε ελαφρώς.



© Παρέχεται από: mama365.gr

Βήμα 4ο

Ψήνετε για 12 λεπτά μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφένιο χρώμα. Αν τα θέλετε πιο τραγανά, αφήστε τα στο φούρνο για 15 λεπτά.



© Παρέχεται από: mama365.gr

Θα χρειαστεί να κρυώσουν για 10 λεπτά προτού τα μεταφέρετε σε μια σχάρα για να κρυώσουν τελείως!

Πηγή: mama365.gr