



#MBFALAMAIISON

Les ANZAC Biscuits

Le Musée de la Bataille de Fromelles vous propose de réaliser des activités à la maison. Durant le confinement et #CultureChezNous, les médiatrices du musée ont imaginé des tutos créatifs pour occuper petits et grands

Un peu d'histoire

Ces biscuits portent le nom des corps d'armée australien et néo-zélandais : les ANZAC. Ils sont nourrissants et se conservent très longtemps. Ils sont souvent préparés au moment des commémorations de l'ANZAC Day, le 25 avril, qui est un jour de souvenir des victimes australiennes et néo-zélandaises de tous les conflits.

La recette

Les ingrédients (pour 25 biscuits environ) :

- 140g de beurre
- 90g de sucre
- 120g de farine
- 90g de flocons d'avoine
- 90g de poudre de noix de coco
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe de Golden Syrup (ou à défaut du sirop d'érable)



- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre dans une casserole le beurre, le golden syrup et l'eau
- Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, la poudre de noix de coco, la farine, la levure et le sucre
- Verser le mélange beurre/golden syrup/eau dans le saladier et bien mélanger
- Faire des petites boules de pâtes et les disposer sur une plaque de papier cuisson. Les aplatir
- Enfourner pour 10-12 min. Ils doivent être dorés et encore un peu mous à la sortie du four

Bonne dégustation !