

АНЗАК АВСТРАЛИЙСКИ БИСКВИТИ ANZAC AUSTRALIAN BISCUITS

ПРОДУКТИ

380260	Овесени снежинки	180гр.
090206	Кокосови пълномаслени стърготини	70гр.
191246	100% пудра захар ШУГАРТ	130гр.
330103	СЛАДКАРСКО брашно	150гр.
	Мед	90гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	125гр.
	Готварска сода (bicarbonate of soda)	4гр.
	Вода	50гр.



Начин на работа

1. Първо хомогенизираме сухите съставки : брашно, кокос, овесени снежинки и пудрата захар.
2. Поставете меда и маслото в тенджера на слаб огън, разбърквайки, докато маслото се разтопи.
3. Поставете сода бикарбонат и топла вода в малка купа, разбъркайте, за да се смесят и добавете към сместа от маслото. В миксер на бърза скорост(около 8-10мин.) хомогенизираме добре като добавяме течните съставки към сухата смес.

Оформяме топки и поставяме в намазана тава. Декорираме с по един дадем или парче карамфил.

Печем на предварително загрята фурна на 160ос за около 10-12мин.

The
legendary
ANZAC
biscuit



Бисквитата Anzac е сладка бисквита, популярна в Австралия и Нова Зеландия.

Анзак бисквити отдавна са свързани с австралийския и новозеландския армейски корпус (ANZAC), създаден през Първата световна война. Твърди се, че бисквити са били изпращани от съпруги и женски групи на войници в чужбина, тъй като съставките не се развалят лесно и бисквитите се съхраняват добре.

Въпреки че за ползването на термина АНЗАК трябва специално разрешение от министера на отбраната това правило не важи за бисквитите АНЗАК при положение че се приготвят с определени суровини, рецепта и технология.

Днес бисквитите Anzac се произвеждат и се продават по всичките пекарни и сладкарници в Австралия и Нова Зеландия и правилно носят званието на „национална Австралийска бисквита“.

