



Macadamia Anzacs

Préparation : 20 minutes

Pour environ 35 biscuits :

- 75 g de noix de macadamia (non salées)
- 115 g de farine
- 1 càc de gingembre en poudre
- 165 g de flocons d'avoine
- 165 g de sucre
- 45 g de noix de coco déshydratée en poudre
- 2 càs d'eau bouillante
- 1 càs de lait
- 2 càs de Golden Syrup (que l'on trouve dans les rayons «produits du monde» des supermarchés)
- 1 càc de bicarbonate alimentaire
- 125 g de beurre mou

Hâcher grossièrement les noix de macadamia. Elles se coupent assez rapidement en deux ou en quatre avec un gros couteau.

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs : farine, gingembre, avoine, sucre, noix de coco.

Dans un autre bol, mélanger l'eau bouillante avec le bicarbonate et le Golden syrup. Ajouter le beurre et le lait. Incorporer ce mélange aux ingrédients secs. Si la pâte est trop sableuse, ajouter une càs d'eau chaude. La pâte doit pouvoir s'amalgamer. Incorporer les noix de macadamia.

Recouvrir des plaques de papier sulfurisé. Former des tas ou faire des boules espacées de 3 cm, légèrement aplaties avec le dos de la cuillère. J'utilise les cuillères mesure américaines pour former des boules de taille homogène (une grosse cuillère à soupe = 1 tablespoon).

Enfourner deux plaques en même temps dans un four préchauffé à 170° pour 10 à 13 minutes. Echanger les plaques à mi-cuisson.

Laisser refroidir sur une grille.