

# Anzaški biskvit

150 g brašna  
90 g ovsenih pahuljica  
90 g kokosovog brašna  
150 g smeđeg šećera  
125 g mlečnog margarina  
2 kašike ječmenog slada  
2 kašike vode  
kašika sode bikarbone

## Način pripreme

1. U velikoj posudi pomešati brašno, ovsene pahuljice, kokosovo brašno i smeđi šećer.
2. U šerpu staviti margarin, ječmeni slad i vodu i na blagoj vatri mešati dok se ne istopi. Dodati sodu bikarbonu.
3. Istopljenu masu dodati u posudu sa suvim sastojcima, i mešati dok se sastojci ne sjedine i dobije rastresita masa.
4. Uključiti rernu na 160 stepeni. Pleh obložiti papirom.
5. Od dobijene mase praviti kuglice, ređati ih u pleh u razmacima od 5 cm. Blago izravnati kuglice kašikom i peći 15 do 20 minuta ili dok ne dobiju zlatnu boju.
6. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se hlade u plehu 5 do 10 minuta. Nakon toga staviti ih na žičani ram da se potpuno ohlade.