

GALLETAS ANZAC



Ingredientes para 18 unidades:

40 gr de miel

125 gr de mantequilla con sal

3 cucharadas de agua

4 gr de bicarbonato

100 gr de copos de avena

150 gr de panela

55 gr de coco rallado

145 gr de harina

Preparación:

En un cazo calentamos la miel junto con la mantequilla y el agua. Cuando se haya derretido la mantequilla, retiramos del fuego y añadimos el bicarbonato. Reservamos.

En un bol amplio mezclamos los copos de avena junto con la panela, el coco rallado y la harina. A continuación, añadimos la mezcla del cazo y amasamos hasta formar una masa uniforme.

Precalentamos el horno a 160°.

Formamos bolitas del tamaño de una nuez y las colocamos en una bandeja, sobre papel de horno.

Horneamos durante 16-18 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)