



## INGREDIENTS

- 1 cup (150g) plain flour
- 1 cup (80g) desiccated coconut
- 1 cup (90g) rolled oats
- 1/2 cup (110g) caster sugar
- 1/4 cup (55g) brown sugar
- 125g butter
- 2 tablespoons honey
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda
- 1 1/2 tbsp boiling water

## 材料

- 小麦粉 1カップ (150g)
- 砕いて乾燥させたココナツ 1カップ (80g)
- オートミール 1カップ (90g)
- 砂糖 1/2カップ (110g)
- 黒糖 1/4カップ (55g)
- バター 125g
- はちみつ 大さじ 2
- 重曹 小さじ 1/2
- お湯 大さじ 1.5

## METHOD

1. Preheat oven to 180°C. Line 2 baking trays with baking paper. Place the butter and honey in a small saucepan over low heat and cook, stirring occasionally, for 3 mins or until butter is melted. Set aside for 5 mins to cool slightly.
2. Place the flour, coconut, rolled oats and combined sugar in a large bowl and stir with a wooden spoon to combine.
3. Combine 1 1/2 tbs boiling water and the bicarbonate of soda in a small bowl. Add to the oat mixture along with the butter mixture. Stir until well combined.
4. Roll tablespoonfuls of the mixture into balls and place on the lined trays, allowing space for spreading. Gently press each ball to flatten slightly. Bake for 15 mins for crisp biscuits. Set aside on the trays to cool completely. The biscuits will harden as they cool.

## 作り方

1. オーブンを180°Cに予熱しておく。トレーにクッキングペーパーを準備。小さめのソースパンにバターとはちみつを入れ、3分ぐらい弱火で混ぜながら3分ぐらいかバターが溶けるまで温める。溶けたら、5分ぐらい冷めるまで放置する
2. 大きいボウルの中に小麦粉、ココナツ、オートミール両方の砂糖を入れ木製スプーンで混ぜる。
3. 小さめのボウルに大さじ1.5のお湯と重曹を混ぜ、混ぜ合わせた粉の材料の上に注ぐ。混ぜ合わせたバターとはちみつも入れてよく混ぜり合うまで混ぜる。
4. 1を大さじ一つずつボール状に丸め、トレーに間を空け並べる。それぞれのボールを軽く圧迫する。オーブンでカリッとすするまで15分焼く。焼けたらオーブンから出し、鉄板のまま冷ます。硬くなるまで冷やす。