

Kokoskoekjes

Oven: 170 °C – 20 minuten

Ingrediënten:

- 250 g gemalen kokos
- 200 g suiker
- 4 eiwitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Klop de eiwitten met de mixer in de hoogste stand in 5 minuten schuimig.
- Voeg de suiker toe en mix het op de laagste stand.
- Schep de kokos in kleine hoeveelheden met een spatel door het beslag.
- Maak met een kleine ijsschep hoopjes op een met bakpapier of bakmat bedekte bakplaat en plat ze iets af.
- Bak ze in 20-25 minuten tot ze mooi bruin zijn.
- Neem ze uit de oven en laat ze nog even op de bakplaat liggen. Ze zijn dan erg breekbaar.
- Leg ze na 5 minuten op een rooster en laat ze geheel afkoelen.

