

KOKOS KOEKJES



Ingrediënten

- 60 g + 10 g geraspte kokos
- 125 g bloem
- 5 g bakpoeder
- 60 g boter
- 50 g rietsuiker
- 1 zakje vanillesuiker (10 g)
- 1 eigeel
- 15 g water (1 eetlepel)
- 2 snuifjes zout

Werkwijze

1. Doe de kokos, de bloem, het bakpoeder, de boter, de suiker, het eigeel en het water in de beker en meng tot een egaal deeg
30 sec / snelheid 5
2. Haal het deeg uit de beker door deze om te draaien en los te maken. Kneed het deeg even door tot een bol. Wikkel het deeg in folie, druk wat plat en laat het dan zeker 30 min rusten in de ijskast
3. Neem een deel van het deeg en kneed het kort zacht. Rol het deeg uit (0,5 cm) en snij met een uitsteker de koekjes uit. Omdat het deeg vrij droog is (door de kokos) rol ik het uit tussen 2 velletjes plastic folie. Dat is super handig. (zie foto's). Leg de koekjes op een bakplaat (met bakpapier) en bestrooi met een beetje kokos
4. Verwarm de oven op 180°C en bak de koekjes gedurende +- 10 min.
5. Leg de koekjes op een rooster en laat afkoelen
6. Bewaar onmiddellijk in een goed afsluitbare koekendoos of blik.

TIP

Maak de koekjes pittiger door zeste van citroen of limoen aan het deeg toe te voegen.

