

Kokoskoekjes

Wat heb je nodig

2 eieren
100 gram suiker
100 gram geraspte kokos
1 theelepel citroenrasp



Maak de beslagkom en de gardes vetvrij (met azijn of citroensap).
Scheid een ei met de eierscheider boven een kopje.
Doe de dooier in een bakje en schenk het eiwit in de beslagkom.
Doe dit ook met het andere ei.



Zet de oven op 160 graden en leg bakpapier op de bakplaat.
Klop de eiwitten met de mixer.
Klop net zo lang tot ze wit en stijf zijn.



Voeg al kloppend 2 lepels suiker toe.
Klop dit even door en herhaal dit tot de suiker op is.
Doe het citroenrasp erbij en klop dit er goed door.



Doe de kokos erbij.
Schep met een houten lepel alles goed door elkaar.
Zorg ervoor dat het goed gemengd is.



Neem een theelepel deeg.
Schuif met een andere theelepel het deeg op de bakplaat.
Houd voldoende ruimte tussen de bergjes deeg.



Zet de bakplaat in de oven.
Bak de kokoskoekjes in 30 minuten lichtbruin.
Haal de kokoskoekjes van de bakplaat.
Laat ze op een rooster afkoelen.