

# Krokante kokos koekjes

## Wat heb je nodig

175 gram boter (zacht)  
175 gram witte basterdsuiker  
125 gram bloem  
100 gram geraspte kokos

1 ei  
1 theelepel vanille extract  
1 mespuntje zout



Zet de oven op 175 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Doe de basterdsuiker in een beslagkom.  
Doe de boter erbij.



Doe het ei, vanille extract en het zout er ook bij.  
Zet de mixer op de middelste stand.  
Mix alles tot een romige massa.  
Dit duurt ongeveer 5 minuten.



Doe de bloem en de geraspte kokos bij het botermengsel.  
Spatel dit er door tot het goed gemengd is.



Draai balletjes van het deeg, zo groot als een druif.  
Leg de balletjes op de bakplaat.  
Houdt voldoende tussenruimte.



Leg een vel bakpapier over de balletjes.  
Druk de balletjes voorzichtig plat.  
Ze moeten ongeveer 6 cm groot zijn.



Haal het bovenste vel bakpapier eraf.  
Doe dit heel voorzichtig.  
Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de koekjes in 10 minuten licht goudbruin.



Haal de bakplaat uit de oven.  
Laat de koekjes 2 minuten op de bakplaat liggen.  
Leg ze daarna op een rooster om af te koelen.