# Marokkaanse kokoskoekjes

## Wat heb je nodig

150 gram suiker
1 eetlepel vanillesuiker
2 eieren
150 ml zonnebloemolie
1 eetlepel citroenrasp
1 theelepel citroensap
500 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 mespuntje zout
100 gram geraspte kokos
75 gram abrikozenjam
1 eetlepel oranjebloesemwater
25 ml water

Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe de suiker en vanillesuiker in een beslagkom.

Doe de eieren ook in de beslagkom.
Mix de suiker en de eieren in 2 minuten luchtig.
Doe de olie erbij en mix het door elkaar.

Doe de citroenrasp en het citroensap erbij.
Doe het zout er ook bij.
Zet de mixer op de laagste stand.
Mix alles door elkaar.

Meng de bakpoeder door de bloem.
Doe de helft van de bloem bij het eimengsel.
Meng het goed door elkaar en doe de rest van de bloem erbij.
Meng dit er ook door tot een soepel deeg.

Verdeel het deeg in 25 stukjes en rol er balletjes van.
Leg de balletjes op de bakplaat met voldoende tussenruimte.
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes ongeveer 25 minuten.
Als ze licht beginnen te kleuren, zijn ze gaar.

Doe de abrikozenjam in een pan.
Doe het water en het oranjebloesemwater erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat het al roerende warm worden en zet de kookplaat uit.

Doe de geraspte kokos op een bord.
Doop de warme koekjes met een vork in de jam.
Rol ze daarna direct door de kokos.
Lat de koekjes afkoelen op een rooster.