

# Kokos vanille koekjes

## Wat heb je nodig

155 gram bloem  
115 gram boter (zacht)  
55 gram bruine basterdsuiker  
50 gram witte basterdsuiker  
100 gram kokosrasp

1 ei  
1 theelepel vanille-extract  
½ theelepel bakpoeder  
1 snufje zout



Zet de oven op 175 graden.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Breek een ei in een kopje.



Doe de bloem in een beslagkom.  
Doe het bakpoeder en het zout erbij.  
Roe het goed door elkaar.  
Zet het bloemmengsel apart voor straks.



Doe de boter in een andere beslagkom.  
Doe de bruine en de witte basterdsuiker erbij.  
Klop met de mixer de boter en de suiker romig.



Doe het ei erbij.  
Doe de vanille-extract er ook bij.  
Klop het met de mixer door elkaar.  
Blijf kloppen tot het ei helemaal opgenomen is.



Doe al kloppend de helft het bloemmengsel erbij.  
Klop het er doorheen.  
Doe de rest van het bloemmengsel er ook bij.  
Blijf kloppen tot alles goed gemengd is.



Doe de geraspte kokos erbij.  
Klop de kokos er doorheen.  
Blijf kloppen tot het goed gemengd is.



Leg met 2 theelepels bergjes deeg op de bakplaat.  
Neem voldoende tussenruimte.  
Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 12 minuten.  
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.