

Recept kokoskoekjes

Ingrediënten:

2 eieren
1 mespunt zout
1/2 tl bakpoeder
100 gram suiker
125 gram geraspte kokos
2 el poedersuiker
fijngehakte muntblaadjes

Keukenspullen:

Bakpapier
Mixer

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Klop met de mixer in een schone, vetvrije kom de eiwitten met het zout schuimig. Voeg het bakpoeder toe en voeg al kloppend met de mixer geleidelijk de suiker toe.
2. Blijf kloppen tot er glanzende, stevige pieken ontstaan. Schep met een spatel de kokos luchtig door het eiwit. Schep met twee dessertlepels van het eiwit kleine bergjes op een met bakpapier beklede bakplaat en strooi de fijngehakte muntblaadjes er overheen. Bak de koekjes in 10-15 min. lichtbruin en gaar.
3. Neem de bakplaat uit de oven en laat de kokoskoekjes op het rooster afkoelen. Bewaar tot gebruik in een luchtdichte trommel. Leg de kokoskoekjes op een schaal en bestuif royaal met poedersuiker.