

# Kokosrotsjes





**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**





«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»





**! Steek de bakplaat met de bolletjes in de oven gedurende 15 minuten op 180°.**



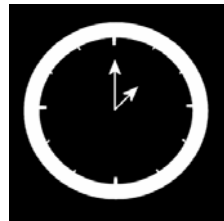
# Ingrediënten

- 400 gram gemalen kokospoeder
- 100 gram honing
- 200 gram suiker
- 120 gram bloem
- 4 eiwitten



# Kookmateriaal

- mixer
- weegschaal
- bakpapier
- tas
- lepels
- klopper
- ovenhandschoenen
- 2 (meng)kommen





**Leg de bolletjes op het  
bakpapier (of de bakplaat).**



«Ik doe mijn werk.»



**! Scheid het eiwit van het  
eigeel.**



**! Weeg 120 gram bloem af.**





**Meng alles nog eens.**



**Maak kleine bolletjes met 2  
lepels.**



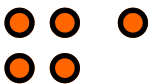




**! Doe bij het eiwit 200 gram suiker.**



**! Klop het eiwit samen met de suiker stijf.**





**Meng alles voorzichtig.**



**Als alles goed gemengd is,  
voeg je 400 gram kokos toe.**





**! Voeg 100 gram honing bij de bloem toe.**



**Doe de bloem en de honing bij het opgeklopte eiwit.**

