

# Voor de fans van kokos

## Kokosrotsjes

### Ingrediënten:

- 125 gram geraspte kokos
- 100 gram suiker
- 1 ei

### Materialen:

- Kom
- Garde
- Oven
- Bakpapier
- Weegschaal
- Bakjes

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 170 graden of stand 5-6.
- Weeg kokos en suiker af.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier. (Of als je dat niet hebt, vet de bakplaat in met olie of boter)
- Breek het ei in een kom en klop dit samen met de suiker los.
- Voeg de kokos toe.
- Nu mag je met je handen in het deeg! Meng alles met je vingertoppen tot een soort kruimeldeeg.
- Bevochtig je handen een beetje en droog ze niet helemaal af. Vorm nu met je nog vochtige handen kleine bolletjes deeg en leg ze op de bakplaat. Liggen ze goed uit elkaar? Super! Je kunt ze een leuke vorm geven net als bij de banketbakker.
- Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven, maar zorg ervoor dat de rotsjes niet op steenkool gaan lijken☺
- Als ze klaar zijn, moet je ze echt eerst even laten afkoelen voordat je er je tanden in zet!
- Eet smakelijk!!

