



KOKOSKOEKJES

INGREDIËNTEN

Voor de koekjes

- 75 g kokosrasp
- 1 eiwit
- 1 el honing
- 1 el kokosolie

Voor de vulling

- 1 eiwit
- 50 g mascarpone
- 50 g stevige Griekse yoghurt
- ½ tl vanille-extract
- 2 tl honing
- Fruit naar keuze (vb. rood fruit, mango, bessen ...)

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Meng de kokosrasp, het eiwit, de honing, een snuffje zout en de kokosolie in een kom.
3. Schep 8 hoopjes op een bakplaat met bakpapier en duw plat met de bolle kant van een eetlepel ongeveer ½ cm dik. Je kan de lepel eventueel wat bevochtigen.
4. Bak de koekjes 10 minuten in de oven. Zet de oven af en laat de koekjes nog een 5-tal minuten staan. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen zodat de koekjes wat steviger worden.
5. Maak ondertussen de vulling. Klop het eiwit op en meng met de mascarpone, de yoghurt, het vanille-extract en de honing. Zet in de koelkast.
6. Leg een koekje op een bord, beleg met vanillecrème en het fruit. Plaats het tweede koekje erboven op.

Eet smakelijk!