

# Kokos rotsjes

## Ingrediënten:

220 g Suiker  
100 g Eiwit  
200 g geraspte en droge kokos  
20 g Bloem

## Bereiding:

Monteer de vlinder.  
Voeg eiwitten, suiker, en bloem in de mengkom.  
Stel in: 37°C / 70 sec / stand 4

Zet op roerstand en voeg stelselmatig de kokosrasp toe tot de gewenste consistentie,  
(niet te slap, niet te vast !)

Op bakplaat met bakpapier bolletjes maken. Doe dit met een ijsschep.

Afbakken tot lichtbruin op 180° gedurende +- 10 a 12 min.

Losmaken als ze koud zijn.

