

Wortel-kokos koekjes

Ingrediënten:

220 g zuivere wortelpuree
220 g zachte melkerijboter
150 g kristalsuiker
2 eieren
220 g bloem
¼ tl zout
2 tl bakpoeder
75 g geraspte kokos



Bereiding:

Doe de suiker, eieren, boter en wortelpuree in de mengkom
Stel in: 30 sec / stand 9

Voeg bloem, bakpoeder en zout toe
Stel in: 30 sec / stand 5,5

Voeg kokospoeder toe
Stel in: 10 sec / stand 5,5 / omgekeerd draaien

Maak met twee koffielepeltjes kleine torentjes op een silpad en hou voldoende afstand.

Bak af op 200 °C gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven.

Je bekomt goudbruine ronde koekjes, licht krokant van buiten en zacht van binnen.

Tip om de zuivere wortelpuree te maken

Doe ½ liter water in de mengkom.

Stel in: 100 °C / 5 min / roerstand.

Voeg 300 g wortelrasp of kleine schijfjes wortel er bij en laat enkele minuten vermengen met het water.

Mix heel fijn.

Stel in: 1 min / stand 9.

Bespatel de zijkanten.

Haal uit en pers het meeste vocht uit.