

Kokoskoekjes

Heerlijke smeugige kokoskoekjes zonder toegevoegde suikers. Het zoete komt van fijngesneden stukjes vijg. Gebruik een siliconen muffinvorm voor 6 muffins.



Voor 6 koekjes heb je nodig:

- 2 eieren
- 40 gram gedroogde vijgen
- 80 gram kokosrasp
- snuf zout
- ½ tl. vanillepoeder (of 1 vanillestokje uitschrapen)
- 1 el. gesmolten kokosolie

Zo maak je het:

Verwarm de (hete lucht)oven voor op 170 °C.

Snijd de vijgen in stukjes en overgiet deze met kokend water tot ze net onder staan. Laat ongeveer 15 minuten staan

Mix de eieren met een snufje zout en het vanillepoeder goed door elkaar

Maal de vijgen, met het water, fijn in een keukenmachine of blender tot een redelijk egaal geheel

Voeg alle ingrediënten samen en mix nog een keer goed door

Verdeel het mengsel over 6 grote muffinvormen (ongeveer 1/3 gevuld) en bak de koekjes in ongeveer 20 minuten bruin en gaar.