

KOKOSROTSJES



Ingrediënten

- 5-6 eiwitten (ongeveer 210 g)
- 210 g poedersuiker (eventueel zelf maken met de thermomix)
- 250 g kokospoeder

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C
2. Indien je zelf poedersuiker van kristalsuiker maakt doe je dat op de volgende manier:
3. Weeg de suiker af in de mengbeker
1 min / snelheid 10
4. breng de poedersuiker over in een ander potje
5. reinig de mengbeker zeer goed of neem een 2^{de} beker
6. zet de vinder op de messen en voeg de eiwitten toe en klop deze stijf
3 min / snelheid 4
7. Laat de thermomix opnieuw draaien op **snelheid 4** en voeg de suiker met beetje toe
8. Voeg met beetje het kokospoeder toe terwijl je de thermomix laat draaien op **snelheid lepeltje**
9. Leg bakpapier of een silicone bakmatje op je ovenplaat en maak met 2 koffielepeltjes een bolletje van het mengsel en verdeel ze op de bakplaat
Bak de rotsjes 20 minuten af in de voorverwarmde oven
Verlaag eventueel halverwege de baktijd de temperatuur zodat de rotsjes niet te donker worden
Haal de rotsjes van de bakplaat en leg ze op een rooster om af te koelen en op te stijven

