

INGREDIËNTEN

Voor 20 koekjes
2 eiwitten
100 gr suiker
50 gr kokosrasp

LUCHTIGE KOKOSKOEKJES

Bevat per koekje: Kcal: 38 | Eiwit: 0,5 gr | Koolhydraten: 5,2 gr | Vet: 1,7 gr | Vezels: 0,4 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Doe de eiwitten in een schone en vetvrije kom. Klop ze een paar minuten met een elektrische mixer totdat je een gladde witte massa hebt.
• Voeg nu de suiker toe en klop nog minstens een minuut of vijf. Het schuim is goed als het glanst, mooi stijf is en je geen suiker meer voelt. Dit kun je testen door een klein beetje schuim tussen je duim en wijsvinger heen en weer te wrijven. Voelt je geen korreltjes meer dan is het schuim klaar.
• Voeg nu de kokosrasp toe en spatel dit door het schuim. Zodra het erdoor zit stop je direct met roeren. Op die manier blijft het schuim zo luchtig mogelijk.
• Verdeel het schuim nu in 20 porties op een met bakpapier beklede bakplaat. Dit gaat heel handig met een spuitzak, maar kan uiteraard ook gewoon met een lepel.
• Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten af. Ze zijn goed als je ze gemakkelijk van het bakpapier af kunt halen zonder dat ze blijven plakken.

TIPS EN TRICKS

• Heb je geen spuitzak? Dan kun je ook een boterham- of diepvrieszak nemen en daar een puntje afknippen. Of je kijkt de drogist vriendelijk aan en vraagt of je een lege snoepzak mag meenemen. Die zijn er ook ideaal voor :)
• 20 koekjes een beetje veel? Je kunt de ingrediënten gemakkelijk halveren en maar 10 koekjes maken.