

LEKKER & GEZOND SNACKEN

# AMANDEL-KOKOSKOEKJES

## Ingrediënten:

- 1 eigeel
- 100 gr amandelmeel
- 10 gr kokospoeder
- 25 gr kristalkorrel zoetstof  
(vb. canderel sugarly)
- 60 gr plantaardige (vloeibare) boter



## Bereidingswijze:

Meng al de ingrediënten goed door elkaar tot je een mooie bal kan vormen van het deeg. Draai de bal in vershoudfolie en laat ongeveer 30min rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rol het deeg uit en steek er ongeveer 12 koekjes uit. Leg de koekjes niet te dicht bij elkaar op een bakplaat.

Bak de koekjes gedurende een 15-20-tal minuten in de voorverwarmde oven.

Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Variatiemogelijkheid:

- Chocoladekoekjes: meng wat cacaopoeder door het deeg
- Amandelkoekjes: strooi wat amandelschilfers over de koekjes voor het bakken

Smakelijk!

Diëtiste Ine Bosmans