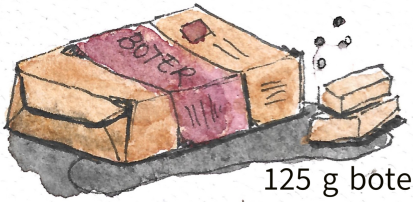
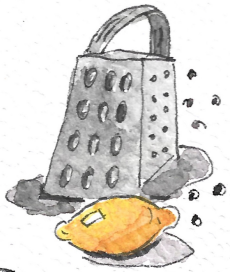
RISHBOND

KOKOSKOEKJES



125 g boter



beetje geraspte citroenschil



150 g zonnebloemolie



2 eieren



150 g suiker



1 zakje vanillesuiker

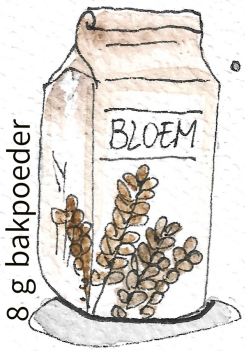
Mix de boter samen met de vanillesuiker, suiker en geraspte citroenschil tot een glad mengsel. Voeg daarna de olie en de eieren toe.



Voeg de maïzena en het bakpoeder toe. Meng vervolgens beetje bij beetje de bloem erbij tot er een zacht, licht plakkerig deeg ontstaat.

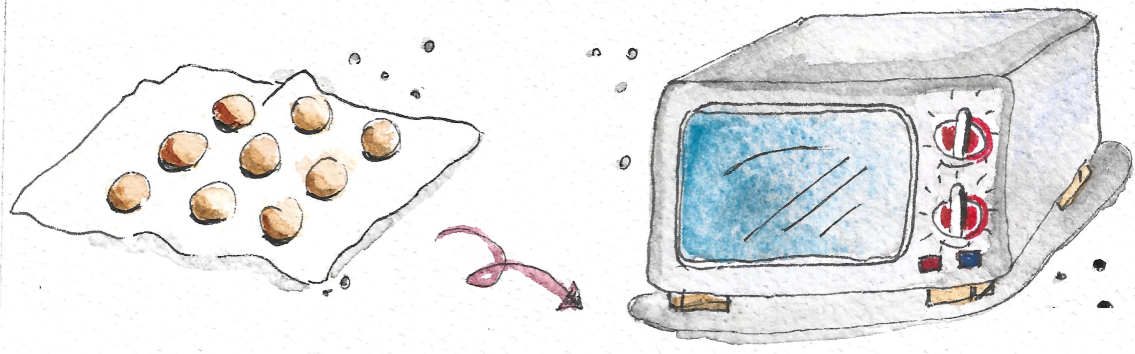


100 g maïzena



8 g bakpoeder

500 g bloem



Vorm kleine bolletjes van het deeg en eg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 20 minuten, tot ze licht goudbruin zijn.

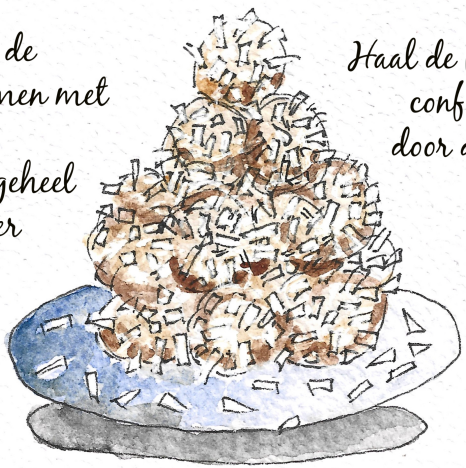


200 ml abrikozenjam en een glas appelsiensap



200 g geraspte kokos

Verwarm ondertussen de abrikozenconfituur samen met het sinaasappelsap in een pannetje. Mix het geheel kort met een staafmixer zodat er geen stukjes meer in zitten.



Haal de koekjes door de warme confituur en rol ze daarna door de kokos gemengd met cacaopoeder.

Rishbond