



Plaatkoek met noten en kokos

Ingrediënten

100 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram suiker
100 gram boter
100 gram kokos
1 blikje gecondenseerde melk
200 gram gemengde ongebrande noten

Bereiden

Oven voorverwarmen op 180 graden.

Boter smelten.

Meng voor de bodem de suiker, zelfrijzend bakmeel en kokos door elkaar en voeg de gesmolten boter toe en maak hier een deeg van.

Vet een brownievorm of ovenschaal (20x30cm) in en verdeel het deeg over de bodem.

Zet de bodem 10 minuten in de oven en laat hem vervolgens iets afkoelen.

Giet er vervolgens het blikje gecondenseerde melk over en hierover de gemengde noten.

Zet het terug in de oven gedurende 20 minuten.

Laten afkoelen en in blokjes snijden.

Yvonne Hulsman

Cocoskoek met gember

250 gr, gemalen cocos

175 gr. basterdsuiker

50gr. Zelfrijzend bakmeel

50 gr. Boter, vloeibaar maken

2 eieren

Enkele lepels bakgember

Vocht: gembernat, melk of water en iets citroensap eventueel.

Droge bestanddelen mengen, rest erbij, gember naar eigen smaak en zoveel vocht erbij dat het een smeug mengsel wordt.

Bakken: in boterkoek vorm of i.d.

185graden of Hete Lucht 170 graden, 25 min, en 5 min. Oven uit.

Glutenvrij: het zelfrijzende bakmeel weglaten en de onderkant van de koek nog even onder de grill om te kleuren. Anders is het een plakkerig, maar lekker, iets.

Ook erg lekker, andere vulling zoals rozijnen of gewoon basis zonder vulling dan.



Nicoline ten Cate