

Ingrediënten:

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- Snufje kaneelpoeder
- Snufje zout
- 1 zakje bakpoeder
- 200 gram fijne suiker
- 1 glas (200 ml) kokosmelk
- Wventueel 1/2 glas (100 ml water) beslag niet dik blijven !!!!
- Vleugje citroensap
- Keukenrol
- Spatel
- Koekenpan
- Olie
- Plastic bak voor beslag
- Garde/sauslepel
- Bak/schaal voor de koekjes



Bereidingswijze:

In de schaal de bloem zeven samen met de bakpoeder.
Voeg het zout, kaneelpoeder roer dit goed door, vervolgens suiker, eieren en citroensap toevoegen.
Als dit goed gemengd is, voeg je beetje bij beetje de kokosmelk.
Zorg ervoor dat er geen **klonten** in zit.

Als je het beslag te dik vindt, dan voeg je een klein beetje water bij, maar het moet wel dik blijven.

Laat het beslag een half uur rusten.

Nu met de sauslepel rustig in de koekenpan scheppebn in een voorverwarmde pan en vuur niet te hoog zetten.

Veel succes

