



⌚ ± 1 uur

 40 personen



Wij proberen onze blog steeds meer uit te breiden, door wekelijks nieuwe recepten toe te voegen. Dit keer zijn we de Marokkaanse keuken eens ingedoken en hebben wij deze heerlijke Marokkaanse kokoskoekjes gemaakt. Deze kokoskoekjes zijn de perfecte lekkernij voor bij een kopje koffie of thee en gaan bij iedere kokos liefhebber in de smaak vallen. Lees snel verder voor ons Marokkaanse koekjes recept en ga lekker aan de slag, succes.

- 150 gram kristalsuiker;
- 315 gram patentbloem;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 350 gram kokosrasp;
- 30 milliliter sinaasappel bloesem water;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 2 eieren, maat M;
- 100 milliliter zonnebloemolie;
- Rasp van 1 citroen;
- 300 gram abrikozenjam.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Meng de eieren, kristalsuiker, vanillesuiker, citroenrasp en 50 gram kokosrasp door elkaar heen.
3. Voeg beetje bij beetje de patentbloem toe en kneed tot een mooie deegbal.
4. Vorm van het deeg balletjes van 25 gram.
5. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
6. Bak de Marokkaanse koekjes in 15 minuten gaar.
7. Laat de koekjes 30 minuten afkoelen.
8. Meng de abrikozenjam en de bloesem water door elkaar heen.
9. Verwarm het goedje in de magnetron.
10. Doe 300 gram kokosrasp in een kommetje.
11. Rol de koekjes door de jam heen en vervolgens door de kokosrasp.

Handige informatie

Hoe kun je deze Marokkaanse koekjes het beste bewaren?

Je hebt met dit recept zo'n 40 Marokkaanse koekjes kunnen maken. We kunnen ons dan ook heel goed voorstellen dat er wat kokoskoekjes overblijven, want we kunnen ons zelf natuurlijk niet misselijk eten. Daarom vertellen wij jou hoe je de koekjes het beste kunt bewaren. Bewaar de koekjes in een goed afgesloten trommel, zodat er geen vocht of lucht bij de koekjes komt. Zodoende kun je de Marokkaanse koekjes 4 tot 6 weken bewaren.

Bekijk ook eens onze andere koekrecepten!

Ben jij net als ons dol op het bakken van koekjes en lijkt het je leuk om naast deze Marokkaanse kokoskoekjes nog eens andere koekjes te bakken? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie! Wij hebben namelijk ruim 200 koek recepten online staan. Van heerlijke [hazelnootkoekjes](#) tot aan [frisje citroenkoekjes](#). Wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze koek recepten hier!](#)

Bekijk ook eens onze andere Marokkaanse koekjes recept!

Ben jij een echte liefhebber van de Marokkaanse keuken of vind je het gewoon leuk om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij nog een heerlijk recept voor Marokkaanse koekjes online hebben staan. Namelijk chebakia. [Chebakia](#) wordt ook wel Marokkaanse Honingkoek genoemd. Deze koekjes zijn lekker zoet van smaak en worden vaak tijdens de Ramadan gegeten. Uiteraard zijn de koekjes ook het hele jaar door lekker bij een kopje koffie of thee.



Bezoek regelmatig onze blog!

Wist jij al dat wij op ons blog meer dan 1.000 recepten hebben verzameld? Van recepten voor koekjes tot aan broodrecepten. En van recepten voor lekkere taarten tot aan recepten voor hartige hapjes en recepten voor cake. Op onze blog vind je dus allerlei recepten waarmee je gewoon thuis aan de slag kan. Wij vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, waardoor het zeker de moeite waard is om er regelmatig een kijkje te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Marokkaanse koekjes zien!

Heb jij zelf met dit recept Marokkaanse koekjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de koekjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lekkernijen te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Sinaasappel bloesem water 60ml (Art.nr.: D1079)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Kokosrasp Biologisch 150 gram (Art.nr.: UD92276)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

