Hartige kokoskoekjes

## **Ingrediënten**

* 6 el [kokosmeel](https://www.basboernoten.nl/bakproducten/kokosmeel-biologisch)
* 5 el roomboter
* 2 eieren
* 2 el yoghurt
* 1 el verse kruiden, fijngehakt of 3⁄4 el gedroogde kruiden
* 100 gr geraspte kaas
* 0.25 tl baksoda
* 0.5 tl azijn

**instructies**

1. Verwarm de oven voor op 180 C
2. Bekleed een ovenplaat met bakpapier
3. Meng kokosmeel, roomboter, eieren, yoghurt en kruiden. Laat 5 minuten rusten en meng de geraspte kaas erdoor
4. Voeg de baksoda en azijn toe en meng goed door elkaar. Verdeel het beslag op de bakplaat in 8 bolletjes en druk ze plat tot een koekje
5. Bak voor 12-15 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat 10 minuten afkoelen voor het serveren.