



Dessert

### Ingrediënten

250 g Purasana kokosschilfers  
(fijn of medium)  
250 g Purasana kokosbloesemsuiker  
3 eiwitten  
snuifje zout

## Kokosrotsjes

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Voeg het zout toe aan de eiwitten en klop het mengsel stijf. Voeg lepel per lepel de kokossuiker toe. Schep daarna voorzichtig de kokosschilfers doorheen het stijfgeklopte eiwit.
3. Maak torentjes op een bakplaat met behulp van een spuitzak.
4. Bak de kokosrotsjes 25 – 30 minuten en laat afkoelen.

Smullen maar!

### Zin in meer?

Onze heerlijke recepten vind je terug op [www.purasana.be](http://www.purasana.be) of in ons boek **Become A Super Food Chef**.