

## Ingrediënten

200 g geraspte kokos- geraspte  
schil van 1 sinaasappel- 100 g  
kristalsuiker- 2 eieren

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Turks  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Turkse sinaasappel-kokoshapjes

Deze super zoete hapjes worden bijv. gegeten bij het suikerfeest.  
Heerlijk voor bij de thee!! Ik weet niet goed hoeveel hapjes je met dit  
recept kunt maken, hangt ervanaf hoe vol je de bakjes doet. Dus  
probeer lekker uit!!!

## Hulpmiddelen

Oven- papieren cakebakjes

## Bereidingswijze

Kluts alles door elkaar met je vork. Laat dit een half uurtje staan, zodat  
de koks zacht wordt. Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het in  
de bakjes. Niet te veel!!! Doe de hapjes in de oven en bak 20 min. Haal  
ze er uit, koel eventjes af, zet thee en je kan eten!!!