Smulweb

Ingrediënten

4 eieren, 200 gr. suiker, 200 gr. kokos, 200 gr. gestampte amandelen, 200 gr. zelfrijzend bakmeel, 1 dl. olie

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Marokkaans
Smaak:	Zoet
Soort_gerecht:	Banket
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Chorida

Marokkaans koekje, wordt bij het suikerfeest gegeten.

Bereidingswijze

Klop 4 eieren en 200 g suiker los, voeg 200 g kokos, 200 g gestampte amandel, 200 g zelfrijzend bakmeel en 1 dl olie toe en maak een soepel deeg. Maak er iets platte walnoot-grote balletjes van, bestrooi met poedersuiker en bak 15-20 minuten in een oven van 175?C.