

Recept Amadolu koek

Benodigdheden:

250 gram dadels
250 gram roomboter
100 gram kristalsuiker
2 zakjes vanillesuiker
1 ei
1 rol volkoren biscuitjes (300 gram)
1 bakje gemalen kokos

Bereiding:

Smelt boter in de pan, voeg kristalsuiker en vanillesuiker toe. Snij de dadels in stukjes, klop het ei los. Voeg het ei aan de dadels toe. Voeg het dadel/ei - mengsel toe aan het botermengsel en laat het zachtjes koken tot het begint in te dikken.

Haal dan de pan van het vuur.

Breek de biscuitjes in grove stukken en voeg het toe aan het mengsel.

Doe het complete mengsel in een rechte ovenschaal. Stevig aandrukken.

Plaats het geheel een paar uur in de koelkast . Daarna in vierkante stukjes snijden en door de gemalen kokos halen.

Tip: Je kunt ook wat gemalen kokos door het dadel/ei mengsel doen.

Succes! Yolanda