

GINGERIES



300 gram **Zeeuwse bloem**

150 gram **kokossuiker**

150 gram **kokosboter**

1/2 theelepel **kaneel**

1 theelepel **bakpoeder**

3 gr **zout**

Maak het deeg met behulp van een keukenmachine. Alle ingrediënten in één keer toevoegen. Draai en voeg druppels water toe tot het deeg een soort bal is. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten (niet in de koelkast) maak koekjes in je favoriete vorm. Bak in een oven op 170-180 graden Celsius voor ongeveer 15 minuten. Laat afkoelen op een rooster en berg zo op in een luchtdichte trommel.