Kokoskoekjes met pistache en witte chocolade

Ingrediënten

135 g (gram) Boter
135 g (gram) Suiker (fijne)
55 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Bloem
1 snufje Zout
1 tl (theelepels) Bakpoeder
70 g (gram) Kokosrasp
100 g (gram) Witte chocolade
20 g (gram) Pistachenoten (gepeld)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Bakplaat met bakpapier

1. Voorbereiden

Klop de boter met de suiker luchtig. Voeg het ei toe en vervolgens **bloem (200g)**, zout en het **bakpoeder (1tl.)**. Kneed er net geen samenhangend deeg van. Voeg als laatste de **kokosrasp (70g)**, **witte chocolade (100g) in stukjes of geraspt)** en **pistachenootjes (20g)** toe en kneed het tot een samenhangend deeg.

Maak rollen van het deeg en laat ze minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

2. Koekjesdeeg bakken

Verwarm de oven voor op **175 graden** (heteluchtoven), **195 graden** (elektrische oven) of **stand 4** (gasoven).

Neem de rollen uit de koelkast en snijd de rollen in plakjes van ongeveer 1,5 cm. Verdeel de koekjes over de bakplaat.

Bak de koekjes in 20-25 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.