

## Recept van de maand



## Cozan koeken in juni

### Wat je nodig hebt

bakblik 40/40

375 gram bloem

250 gram boter

200 gram basterdsuiker

snufje zout

5 eieren

250 gram suiker

300 gram gem. kokos

citroensap

$\frac{3}{4}$  potje abrikozenjam

### Bereidingswijze

Knead van bloem, zout, basterdsuiker en gesmolten boter een deeg.

Doe dit dun op een beboterd bakblik. Hierop de abrikozenjam strijken.

Klop de eieren, suiker, kokos en citroensap. Strijk dit mengsel over de jam laag uit.

De oven voorverwarmen. Daarna het blik onder in de oven schuiven, 30 minuten op 175°.

Uit de oven halen en direct snijden. Van het bakblik afhaken en laten afkoelen.

Eén dag voor gebruik maken!

Bon appétit