Witte chocola, kokos en notenkoek

Ingrediënten:

1. 100 gr. Mariabiscuits, in hele kleine stukje verkruimeld (haast poeder)
2. 50 gr. gesmolten warme (room)boter
3. 150 gr. witte chocolade, in kleine stukje gehakt
4. 50gr. gemalen kokos
5. 150 gr. hazelnoten
6. 1 blikje gecondenseerde melk (Friese vlag)

Meng 1 + 2 en doe in ingevet bakblik (ik gebruik een platte vierkanten en doe daar bakpapier in). Doe dan 3, 4, 5 en 6 erover. Als laatste giet je 6 erover. Voor zo'n 20-25 minuten op 180 graden in de oven.

Variaties:

- Ipv mariabiscuits kan je ook volkoren biscuits, kandijkoek of een paar speculaasjes (erbij) gebruiken
- Ipv witte chocola kan je ook melk of pure chocolade gebruiken
- Ipv hazelnoten kan je ook amandelen, pecan- of walnoten gebruiken
- Je kunt ook wat stukjes rijpe banaan toevoegen

Eet smakkelijk! Nienke van Stipstijl.nl