



Oppskrift

Kokosmakroner



Slik lager du seige kokosmakroner! Vi gir deg oppskrifter på seige, spør og gode kokosmakroner. Denne oppskriften på kokosmakroner rekker til ca. 25 stk.

1

Slik gjør du

Varm ovnen til 180 grader. Bland eggehviter, kokos og sukker i en tykkbunnet kasserolle. Varm opp under stadig omrøring. Massen skal bli varm og seig - og ligne tykk risengrynsgrot (men den må ikke koke).

2

Lag fine topper på stekebrettet

Trekk kasserollen til side og rør inn potetmelet. Bruk to teskjeer og lag store fine topper på stekebrett kledd med bakepapir.

3

Stek i ovnen

Stek kokosmakronene midt i ovnen i 12-15 minutter. La de stå å avkjøle seg litt på brettet før du løfter de over på en rist.

For ekstra glede kan du pynte eller dyppe kokosmakronene halvveis i smeltet sjokolade. Oppbevar kakene i en tett boks.

Ingredienser

Du trenger

Eggehvite	5 stk (mellomstore)
Kokosmasse	250 g
Hvitt sukker	250 g
Potetmel	1 ss
Mørk sjokolade	200 g (smeltet til pynt)

Allergener

- Egg
- Soya