

KOKOSMAKRONER

TIL 20 PERS.
TID: 45 MIN.



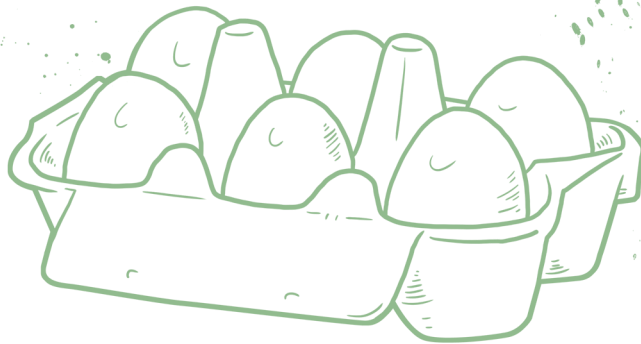
SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

- 50 g smør
- 7-10 dl kokosmel
- 3 dl sukker
- 4-6 æggehvider

SÅDAN GØR DU

1. Smelt smørret i en gryde (det må ikke brunes).
2. Tag gryden af varmen og tilsæt kokos og sukker. Bland godt.
3. Bland æggehvider i, så massen bliver en tyk grød der kan formes til toppe.
4. Sæt toppene på en bageplade og bag dem i ovnen ved 180° varmluft i 10-12 min.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at tilsætte vaniljesukker, limeskal eller frysetørret hindbær til dejen inden du former toppene.
- Bunden af kokostoppene kan dyppes i smeltet chokolade når de er afkølede.
- Kokosmakroner er en god måde at bruge rester på f.eks. når du har brugt æggeblommerne til mayonnaise.