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 risengrynsgrøt (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

- Soya