# Rødmende kokosmakroner




### Ingredienser

♥ 200 g kokos
♥ 200 g sukker
♥ 4 eggehviter

Pynt:
♥ 20 røde cocktailbær

### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet, liten kjele. Varm opp under omrøring til blandingen blir seig og tykk (ca 5 min).

Sett topper med to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Trykk et halvt cocktailbær på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 8 - 10 minutter. Avkjøl kakene på platen.

### Tips

Oppbevar kakene helst innpakket i past, slik at de holder seg myke. Du kan også oppbevare dem en liten stund i en tettsluttet kakeboks, men vær oppmerksom på at de da etterhvert kan bli harde. En liten brødskalk i kakeboksen kan behjelpe dette problemet noe.

Kakene kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rodmende-kokosmakroner