Lettvinte kokosmakroner



Ingredienser

♥ 250 g eggehvite (ca. 7 stk)
♥ 2 ts vaniljepasta
♥ 200 g sukker
♥ 300 g kokos

Pynt:
♥ 200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bland eggehviter raskt sammen med vaniljepasta, sukker og kokos. Det skal bli en bløt og klissete kokosdeig.

La blandingen stå og svelle i kjøleskapet i 30 minutter. Den vil da ha tyknet en god del.

Form 20 runde kaker som settes på en bakepapirdekket stekeplate. Kokosdeigen er fortsatt litt klissete, også etter at den har stått og svellet. Det er enklest å forme kakene med hendene, som du skyller ofte i kaldt vann (se tips).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter.

Avkjøl kakene på platen.

Smelt sjokoladen. Dypp undersiden av kokosmakronene i den smeltede sjokoladen og legg dem på et bakepapirdekket brett.

Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Merk at eggehvitene i denne oppskriften ikke skal piskes stive før du blander i de øvrige ingrediensene.

♥ Kokosdeigen er klissete også etter at den har stått og svellet i 30 minutter. Det hjelper å ha fuktige hender når du skal forme kakene. Vask hendene ofte.

♥ Kakene er gode også uten sjokolade på undersiden. Hvis du dypper dem i sjokolade, bør de ferdige kakene oppbevares kjølig slik at sjokoladen ikke blir klissete. Kakene er også fine å fryse.

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

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