Det søte liv...

Seige kokosmakroner

Ingredienser



- ♥ 5 eggehviter
- ♥ 250 g melis
- ♥ 250 g kokos
- ♥ 1 ss potetmel

Fremgangsmåte

Ha eggehviter, melis og kokos i en mellomstor kjele. Rør godt slik at du får en jevn kokosdeig.

Varm opp på middels varme. Rør godt med en sleiv så blandingen ikke svir seg i bunnen av kjelen. Deigen skal bli skikkelig gjennomvarm, men akkurat ikke nå kokepunktet. Prosessen tar 5 -10 minutter.

Ta kjelen av platen og rør inn potetmel.

La deigen stå og svelle i 15 minutter.

Form spiseskjestore kaker som settes på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 10 - 12 minutter.

La kakene avkjøles på platen i noen minutter før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Potetmel kan sløyfes, men er med på å stabilisere deigen slik at kakene holder fasongen bedre under stekingen. Av samme grunn er det lurt å la deigen stå og svelle en stund før steking. Du kan eventuelt steke en prøvekake først for å sjekke konsistensen på deigen. Dersom prøvekaken flyter for mye utover under stekingen, kan du la deigen stå og svelle en stund til eller røre inn et par skjeer mer kokos.

♥ Disse kakene oppbevares i tett boks. Jeg foretrekker å fryse dem, for da beholder de den seige kjernen.

♥ For en spennende sjokoladevri, se **Seige sjokolade- og kokosmakroner**. Se også **Kokosmakroner** (som er basert på pisket marengs) og **Lettvinte kokosmakroner** (der deigen bare røres raskt sammen). **Rødmende kokosmakroner** er ekstra dekorative og blir også seige og gode.

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

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