

Kokosmakroner

Recept på klassiskt franskt bakverk, som här fått en twist med kokos istället för mandel, och utan fyllning.

cirka 8 - 10 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 2 st äggvitor
- 2 dl florsocker
- cirka 0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
- 1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
- 2 dl kokosflingor

1 Gör så här:

Vispa äggvitorna till vitt skum i en ren bunke. Tillsätt florsockret, lite i taget under fortsatt vispning. Tillsätt vaniljarom och vaniljsocker och vispa tills massan är fast. Vänd ner kokos i smeten.

2 Använd två teskedar och klicka ut små toppar av massan på en bakplåt täckt med bakplåtpapper. Grädda mitt i ugnen i 25-35 minuter i 125 grader med varmluft, 150 grader utan.

3 Förvara kakorna i en tät burk när de svalnat.

TIPS: Garnera kakorna med Mandelsplitter innan gräddning!