

Kokosmakroner



Ca 15 stk

375 g sukker

250 g kokos

2 dl æggehvider

smeltet chokolade

Bland alle ingredienserne i en gryde og rist massen til den er 45 grader varm. (dvs mere end godt håndvarm)

Kom massen på en plade med bagepapir med to skeer i store toppe.

Eller kom massen i en sprøjtepose og sprøjt toppe ud.



Bag ved 210 grader i 12 - 15 min.
Køl helt af på en rist.

Smelt chokoladen over vandbad og dyp kokosmakronerne i og lad chokoladen størkne.
Opbevar i en kagedåse et køligt sted.
Kokosmakronerne kan også fryses.

