



---

## Rødmende kokosmakroner

### Ingredienser

200 g kokos  
200 g sukker  
4 eggehviter

### Pynt:

20 røde cocktailbær (ca 1 pk)



### 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 min. 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 brødsalk i kakeboksen kan behjelpe dette problemet noe.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rodmende-kokosmakroner>