



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 svulle 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 steking. 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 steking, kan du la deigen stå og svulle en stund til eller røre inn et par skjær 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

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