Kokosmakroner

Ingredienser



♥ 4 eggehviter
♥ 3 dl melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 250 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk marengs av eggehviter og melis. Vend forsiktig inn vaniljesukker og kokos med en slikkepott.

Sett deigen i små topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 12 minutter (se tips).

Avkjøl kakene på stekeplaten og flytt de deretter over på en rist.

Tips

♥ Merk at vaniljesukker og kokos bare skal vendes forsiktig inn i marengsen, ellers kan marengsdeigen bli for løs i konsistensen. Stek gjerne en prøvekake. Hvis du synes den flyter for mye ut under stekingen, lønner det seg å la marengsdeigen stå en stund i kjøleskapet. Kokosen vil da svelle litt og gjøre deigen fastere.

♥ Det er lurt å la kakene avkjøle på stekeplaten fordi kakene er nokså myke når de kommer rett fra ovnen og derfor går lett i stykker.

♥ Når kakene er passe stekt, skal de være lyse i fargen og slippe bakepapiret lett når de er avkjølte. Du må altså la kakene bli kalde på platen før du kan være sikker på at kakene er nok stekt. Hvis du merker at de ikke slipper bakepapiret lett selv når de er kalde, kan du sette platen tilbake i ovnen og steke kakene i noen minutter til, så avkjøle dem igjen og se om de så slipper bakepapiret.

♥ Oppbevar kakene i tett kakeboks. Vent til kakene er helt, helt kalde før du har dem i kakeboksen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kokosmakroner