# Kokostopper

### Ingredienser




50 g smør
2 egg
1 dl sukker
200 g kokos

### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i smøret og kokos. La deigen stå og svelle i ca 15 min.

Klikk ut spiseskjestore topper og sett dem på stekeplate dekket med bakepapir. Stek toppene midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. La kakene avkjøles helt på platen før de flyttes.

### Tips

Kokostoppene er veldig skjøre når de er varme, og går lett i stykker hvis de tas av platen rett etter at de er kommet ut av ovnen. Når de er blitt helt kalde, går det nokså lett å få dem hele av platen, men vær litt ekstra forsiktig også da.

Siden deigen ikke inneholder noe mel, er kakene myke i konsistensen også når de er kalde.

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

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/kokostopper