Det søte liv...

Nøttekokoskaker

Ingredienser



2 egg
2 dl sukker
2 dl kokos
150 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Hakk hasselnøttene fint (dette gjøres raskt i food processor med hakkekniv). Bland nøttene og kokos i eggedosisen.

Sett deigen i små topper på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to teskjeer (se tips). Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøl kakene på platen i 10 min før de flyttes over på rist og avkjøles helt.

Tips

Beregn litt avstand mellom kakene, for de flyter noe utover under stekingen. Det kan være lurt å steke en prøvekake først for å se hvor mye kakene flyter ut. Flyter de ut alt for mye, kan du tilsette litt mer kokos.

Det er viktig at du lar kakene få avkjøle på stekeplaten, for de går lett i stykker om de flyttes mens de er varme.

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

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