Seige sjokolade- og kokosmakroner



Ingredienser

- ♥ 5 eggehviter
- ♥ 250 g melis
- ♥ 50 g kakaopulver
- ♥ 250 g kokos

Fremgangsmåte

Ha eggehviter, melis og kakaopulver i en kjele. Visp blandingen sammen så den blir klumpfri.

Rør inn kokos.

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 la deigen stå og svelle 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

♥ Det er lurt å la deigen stå og svelle en stund før steking. Da holder kakene fasongen bedre under stekingen.

♥ Disse kakene oppbevares i tett boks. Jeg foretrekker å fryse dem, for da beholder de den seige kjernen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/seige-sjokolade-og-kokosmakroner