Kokosmakroner (med hele egg)



Ingredienser

♥ 5 egg
♥ 500 g sukker
♥ 500 g kokos

Fremgangsmåte

Ha egg, sukker og kokos i en mellomstor kjele. Rør godt slik at du får en jevn kokosdeig.

Varm opp på svak varme. Rør godt med en sleiv så blandingen ikke svir seg i bunnen av kjelen. Deigen skal bli skikkelig gjennomvarm, og du skal merke at deigen begynner å bli seig. Prosessen tar ca. 10 minutter.

Ta kjelen av platen og la den varme kokosdeigen stå og svelle i ca. 15 minutter.

Form spiseskjestore kaker som settes på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Det skal da ha dannet seg en lysebrun stekeskorpe på undersiden av kakene.

La kakene avkjøles på platen til de er helt kalde før de legges i kakeboksen.

Tips

♥ Denne oppskriften inneholder ikke noen former for mel. For at kokosmakronene skal holde fasongen, må den varme kokosdeigen stå og svelle en stund før den

formes til kaker som settes på stekeplaten. Du kan eventuelt steke en prøvekake først for å sjekke konsistensen på deigen. Dersom prøvekaken flyter for mye utover under stekingen, kan du la deigen stå og svelle en stund til eller røre inn et par skjeer mer kokos.

♥ La kakene avkjøles på platen til de er helt kalde før du flytter på dem. Kakene vil være nokså myke rett etter at de tas ut av ovnen, men vil bli fastere ved avkjøling.

♥ Disse kakene kan oppbevares i tett boks, men 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/kokosmakroner-med-hele-egg