

Kokosmakroner

Mandag 26. September 2022

Ingredienser

200 gr. kokosmel
150 gr. sukker
2 æg
½ dl hindbærmarmelade



Fremgangsmåde.

Kom kokosmel, sukker og æg i en skål og rør det sammen til en klistret masse.

Form dejen til 18-20 kugler.

Lav en fordybning i midten af hver kugle og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Dejen er ret løs og klistret, men kuglerne skal også bare lige hænge sammen. Fugt evt. fingrene med lidt vand – så går det nemmere.

Fordel ½-1 tsk hindbærmarmelade i fordybningerne.

Bag kokosmakronerne ved 180 °C (alm. ovnfunktion) i 10-15 minutter, indtil de er gyldne på toppen.

Lad kagerne afkøle på bagepladen, inden de flyttes.

Opbevar kokosmakronerne i en lufttæt dåse eller bønne med låg. De kan holde sig ca. 1 uge. Kokosmakronerne kan også fryses.

