

Kokosmakroner.

Indsendt af: John Malmer
Hugo's Country Køkken.

Ca. 20 stk
2 æg
200 g sukker
200 g kokosmel



Æg og sukker ”slås” let sammen og heri blandes kokosmelet.

Dejen skal være som en tyk grød lidt klistret, hvis den føles for tynd, har æggene været for store og så kommer blot lidt mere kokosmel i.

Dejen sættes som toppe på smurte plader eller bagepapir og bages på nederste rille ved 200 grader i 8-10 min.

Tips: brug et æggebæger (der skylles i koldt vand mellem hver makron) til at forme kokosmakronerne med.

NB! lad makronerne køle af inden de tages af pladen, ellers går de i stykker.