



## Kokosmakroner

Lag perfekte kokosmakroner til jul som er sprø på toppen og seig inni. De er enkle å lage og smaker skikkelig godt, som gjør dem både til en populær julekake å spise og gi i gave

👩‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Pisk eggedosis av egg og sukker. Tilsett det smeltede og avkjølte smøret
- ② Rør inn kokos, mel og bakepulver
- ③ Bruk en spiseskje og sett deigen som små topper på en stekeplate dekket med bakepapir. Alternativt kan man bruke en sprøytepose til å forme kokosmakronene
- ④ Stek kokosmakronene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 10 min, til de er lett gylne. Avkjøl på rist



Kokosmakronene kan fryses, eller oppbevares i en tett boks

## Ingredienser

### Oppskriften gir ca. 30 stk.

2 stk	egg
125 g	sukker
50 g	meierismør eller margarin (smeltet og avkjølt)
200 g	kokosmasse
1 - 2 ss	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
1/2 ts	bakepulver

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet