

Kanongode kokosmakroner (kun fire ingredienser)



Vet du hva? Jeg synes kokosmakroner er så barnslig godt! Og disse ble perfekt seige og sprø i kantene. Dessuten er dette en type småkake som både er allergivennlig og skikkelig enkel og rask å lage. Og det er jammen bra, for disse er garantert borte før jul. ☐

Du trenger:

(Ca 20-25 avhengig av størrelse)

50 g smør

2 egg

125 g sukker

250 kokos

Sett ovnen på 175 grader og dekk et stekebrett med bakepapir. Smelt smør og avkjøl. Pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør forsiktig inn det avkjølte smøret. Vend til slutt inn kokos. La massen stå ca fem minutter, så den får satt seg litt. Bruk en spiseskje (eller cookieskje, som jeg brukte) til å sette små kuler/fjell av deig på brettet. Stek i 12-14 minutter eller til de er gyldne utenpå. La stå et par minutter på brettet før de avkjøles fullstendig på rist. Kos deg.

