Zoet

KOKOSMAKRONEN

INGREDIËNTEN

Aantal porties: ong. 12 stuks

- 200 gr geraspte kokos
- 175 gr fijne suiker
- 25 gr rietsuiker
- 4 eiwitten
- 30 gr amandelmeel
- 0,5 tl maïzena
- Snuf zout

Extra:

- Gesmolten chocolade (smaak naar keuze)

BEREIDINGSWIJZE

1. Mix de suiker, het zout, en de eieren au bain marie tot de suiker volledig is opgenomen en je een lichtgeel schuimig mengsel heb.
2. Meng het amandelmeel en de maïzena goed door elkaar en voeg toe aan het eimengsel.
3. Roer vervolgens de kokos er door. Het mengsel mag je verhitten tot 55 graden. Haal dan de kom van de bain-marie.
4. Vervolgens laat je het mengsel afkoelen en zet je het afgedekt een uur koud weg.
5. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Schep met een ijsschep of twee lepels mooie bollen van het kokosmengsel en leg deze op de bakplaat.
7. Bak de kokosbollen voor ongeveer 25 minuten bovenin de oven. Draai eventueel de bakplaat tussen het koken door een keer rond, zodat de bollen egaal bruin worden. Worden ze in jouw oven toch wel erg snel bruin, schuif de bakplaat dan wat lager in de oven.
8. Als de kokosmakronen zijn afgekoeld kun je hier nog wat gesmolten chocolade overheen doen. Je kunt de kokosmakronen hier eventueel ook voor de helft in dopen.