



Kokosmakronen

Knapperige, goudbruine kokosbergjes die vanbinnen lekker zacht blijven. Met slechts enkele ingrediënten in een handomdraai gemaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	18	Koekjes

Ingrediënten

200 gr kokosrasp
3 eiwitten
120 gr suiker
1 snuf zout
1 tl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Klop de eiwitten met het zout tot ze schuimig worden.
3. Voeg de suiker geleidelijk toe en klop tot een glanzend, stevig schuim.
4. Spatel de kokosrasp en het vanille-extract er voorzichtig door tot een kleverige massa.
5. Vorm met twee lepels of natte handen kleine bergjes en zet ze op de bakplaat.
6. Bak de makronen 18 tot 20 minuten tot de puntjes mooi goudbruin kleuren.
7. Laat ze op de plaat afkoelen zodat ze steviger worden.
8. Bewaar ze in een luchtdichte doos zodat ze zacht blijven vanbinnen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)