



Kokosmakronen

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	18	Dessert

Ingrediënten

200 gr kokosrasp
3 eiwitten
120 gr fijne kristalsuiker
1 snufje zout
1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C (hetelucht) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Klop de eiwitten met het snufje zout in een vetvrije kom tot ze licht en schuimig worden.
3. Voeg de suiker er lepel voor lepel bij en blijf kloppen tot je een glanzend, stevig schuim bekomt.
4. Spatel de kokosrasp en het vanille-extract er voorzichtig door tot je een samenhangende, kleverige massa hebt.
5. Schep met twee eetlepels of met licht bevochtigde handen kleine bergjes op de voorbereide bakplaat. Laat voldoende ruimte tussen de bergjes.
6. Bak de makronen 18 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de puntjes en de randen mooi goudbruin kleuren.
7. Haal de bakplaat uit de oven en laat de makronen volledig afkoelen op de plaat. Ze worden steviger naarmate ze afkoelen.
8. Bewaar de afgekoelde makronen in een luchtdichte doos op kamertemperatuur.

Tip

Zorg ervoor dat de kom en de klopper volledig vetvrij zijn voor je de eiwitten opklopt. Zelfs een klein spoor van vet verhindert dat de eiwitten voldoende stijf worden. Veeg de kom en de klopper eerst af met een stukje keukenpapier gedrenkt in een beetje citroensap.

Lekker met

Een kopje koffie of thee

Dranktip

Serveer met een glaasje dessertwijn zoals een Muscat de Beaumes-de-Venise, waarvan de licht zoete, fruitige tonen mooi aansluiten bij de kokos.