

<b>Kokosmakroner</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
3 dl æggehvider 600 g sukker 1 ½ ss honning ca. 675 g kokos  <b>Pynt:</b> Evt. Chokolade til at dyppe bunden i Chokoladen smeltes i vandbad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. <b>Tænd ovnen på 200° (varmluft 175°)</b></li> <li>4. Hæld æggehvider, sukker og honning i en gryde</li> <li>5. Massen varmes langsomt op og <b>må ikke koge</b>, rør i massen indimellem</li> <li>6. Når den er godt varm røres kokossen i og røres godt igennem</li> <li>7. Brug to alm. Spiseskeer eller en sprøjtepose til at sætte toppe på en bageplade med papir</li> <li>8. Bages midt i ovnen i ca. 20 min., de skal være gyldne (så tiden afhænger af, hvor store du laver dem)</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
Dl mål Gryde Måleske Grydeske Spiseskeer / sprøjtepose (genbrugs) Bageplade + papir	

Birte Kjærs