

KOKOSMAKRONER (32 stk.)



INGREDIENSER:

- 200 g smør (Kan også bruke smøremyk rapskokos)
- 250 g rå rørsukker
- 3 egg
- 1 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker
- 250 g finmalt emmer, spelt eller dala landhvete
- 1/2 plate mørk sjokolade
- 100 g mandler
- 200 g kokos

FRAMGANGSMÅTE:

- Pisk smør og sukker sammen til en luftig masse.
- Ha i eggene, ett av gangen.
- Bland inn melet, bakepulveret og vaniljesukkeret.
- Grovhakk sjokoladen og mandlene, som deretter blandes inn i deigen sammen med kokosen.
- Form små kjeks med hendene.
- Tips! Deigen er lettere å forme, om du fukter hendene /skjeene med litt vann innimellom.
- Fordel kjeksene på 2 stekebrett, som er kledd med bakepapir.
- Stekes på 190 grader, midterste rille i cirka 10 minutter.
- Avkjøles på rist. Kjeksene vil bli sprøere når de er helt avkjølt. Om de ikke ble så sprø som ønsket, kan du sette rista med kjeksene inn i ovnen på 150 grader i noen minutter (prøv ca. 5 min.)