



---

## Rødmende kokosmakroner

### Ingredienser

- ♥ 200 g kokos
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 4 eggehviter

### Pynt:

- ♥ 20 røde cocktailbær



### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet, liten kjele. Varm opp under omrøring til blandingen blir seig og tykk (ca 5 min).

Sett topper med to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir. Trykk et halvt cocktailbær på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i 8 - 10 minutter. Avkjøl kakene på platen.

### Tips

Oppbevar kakene helst innpakket i past, slik at de holder seg myke. Du kan også oppbevare dem en liten stund i en tettsluttet kakeboks, men vær oppmerksom på at de da etterhvert kan bli harde. En liten brøds kalk i kakeboksen kan behjelpe dette problemet noe.

Kakene kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

Source URL:

<https://www.detsoteliv.no/opskrift/rodmende-kokosmakroner>