

Kokos makronen



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 bjelanca
- 200-220 g kokosovog brašna
- 120 g šećera u prahu
- 200 g marcipana (1 pakovanje)
- 30 mini okruglih oblatni

Priprema

Bjelanca ubutati u cvrst snijeg.

Dodati sve ostale sastojke, kao i izmrvljen marcipani.

Mikserom sve dobro sjediniti.

Prvo formirati u kuglice i položiti na oblatne.

Formirati u makronen.

Peci na 175°C oko 12-15 minuta (zavisi od pecnice). Ne smiju se prepeci, jer se tada isuse. Idealne su, kada se izvade odmah kada pocnu dobijati smeđu boju (od 12-te minute). Ukrasiti po želji.

Savet

Ja sam od koliine ovog recepta, dobila tano 30 makrona. U makronene se može dodati i malo otopljene okolade za kuhanje ili vrlo malo arome po vašoj želji. Takoe se umjesto kokosovog brašna, mogu dodati mljeveni lješnici. Nadam se, da e se i vama ovaj recept dopasti, isto kao i meni. Ja sam oduševljena sa lakoom pripreme, a naroito ukusom :-)