Kokos makronen



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**bjelanca
- **200-220 g**kokosovog brašna
- **120 g**šecera u prahu
- **200 g**marcipana (1 pakovanje)
- **30**mini okrugluh oblatni

Priprema

Bjelanca ubutati u cvrst snijeg.

Dodati sve ostale sastojke, kao i izmrvljen marcipani.

Mikserom sve dobro sjediniti.

Prvo formirati u kuglice i poloziti 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 smedju 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 :-)