Kokos macaroons

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za macaroons:

- **2 (oko 60 g)**belanceta - manja jaja
- **14 kašika**kokosa
- **2 kašike**šecera
- **4 kašike**šecera u prahu
- **1 kašika**arome vanile
- **prstohvat**soli

I još:

- **100 g**nutela (ili neki drugi krem po želji)
- kokos
- ukrasi po želji

Priprema

Belanca stavite u dublju ciniju, dodajte prstohvat soli i mutite dok ne zapeni, dodajte kristal šecer, pojacajte brzinu. Kada se masa stegne, dodajte šecer u prahu i aromu vanile i mutite još par minuta.

Masi dodajte kokos i mešajte kašikom. Masa ne sme biti retka, a ni jako gusta, ali bude lepljiva kada se radi sa njom. Pravite kuglice male klikere. Masa je jako nežna, lepljiva. Uvaljajte u kokos svaku kuglicu i još je malo oblikujte rukama. Reajte u pleh koji ste obložili pek papirom, odozgo svaku lopticu blago udubite prstom.

Rernu zagrejte na 150 stepeni. Pecite macaronse oko 15-20 minuta, zavisi od rerne, ali dok primetite da dno

dobija blago žutu boju, vadite iz rerne, nikako ne smeju da požute, treba da budu beli, eventualno ako bude po koji žuckast trag. Nutellu sipajte u špric sa malim okruglim nastavkom, punite svako udubljenje i ukrasite šarenim ukrasima ili malo bacite kokosa odozgo. Videla sam da su na nekom sajtu stavljali šarene bombonice u obliku jaja pa bude jako interesantno za uskrs. Ostavite da se hlade. Posluživanje. Dodajem !!Ja sam koristila manja jaja, belanca su imala težinu oko 60 g;). Ako koristite veca jaja bice vam potrebno malo više kokosa ;) Obratite jako pažnju da masa ne bude cvrsta jako, bude po malo lepljiva i mekana, neka bude takva da možete kuglicu napraviti.

Savet