

Kokosove makrone



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**belanca
- **120** gšecera
- **1** prstohvatsoli
- **oko 200** gkokosa

I još:

- **16**krugova oblandi

Za dekoraciju:

- **50** gbele cokolade
- **po želji**cokoladni transfer

Priprema

Male oblande kupite ja ili režite kružne oblike. Pošto jaja nisu sva iste velicine, savet je da pripazite malo kad dodajete kokos, meni nije otišlo svih 200 g. Belanca staviti u zdelu, mutite mikserom i dodajte prstohvat soli, šecer dodavati po malo i stalno mutiti dok, masa ne postane sjajna i cvrsta. Dodati kokos pomešan sa brašnom i kašikom lagano izmešati. Na tepsi staviti papir za pecenje, slagati krugove oblandi i kašikom za sladoled vaditi smesu ili pomocu dve kašicice i stavljati na oblande. Gotove ostaviti tridesetak minuta na sobnoj temperaturi, da se lagano sasuše. U zagrejanoj rerni na 160 C, na sredinu staviti tepsi i peci oko 20 minuta. im krajevi pocnu da dobijaju žuckastu boju, gotovi su, izvaditi iz rerne skinuti sa tepsi i papira. Ukrasite po želji,

a i ne moraju da se ukrašavaju, možete otopiti cokoladu i išarati preko kolaca. Ja sam se malo poigrala sa belom cokoladom i cokoladnim transferom, (bolje da nisam ;) Belu cokoladu otopiti, izliti na papir za pecenje, oko 2 mm, ne sme biti pretanko, preko staviti cokoladni transfer koliko vam treba i ostaviti u dubinski da se ohladi. Kada se ohladilo skinuti foliju transfera, modlicom laganoooo isecati oblike od cokolade, kod mene srca i krugovi. Vrlo je važno da modlice ne budu zatvorene, da ih lagano izgurate van, ja sam se pomagala sa nožem. Ne dirajte cokoladu previše rukama, jer se od topiline topi.

Savet