

KOKOSMACRON:

INGREDIËNTEN

Ingrediënten

- 300 gr geraspte kokos
- 200 gr gecondenseerde melk eventueel meer als de koekjes te droog blijven

INSTRUCTIES

Instructies

1. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. In een kom doe je de geraspte kokos en de gecondenseerde melk. Mix met een lepel tot het volledig opgenomen is. Het is kleverig maar moet niet te nat zijn. Voeg indien nodig nog wat kokos toe als het te nat is en nog wat gecondenseerde melk als het te droog is. Niet alle kokosrasp is hetzelfde dus daar kan variatie inzitten.
3. Neem met een eetlepel elke keer een hoeveelheid uit de kom en kneed hier een kokosmakroon van. Het is in het begin wat kruimelig maar als je het wat langer laat staan wordt het makkelijker om het mengsel te vormen. De kokos neemt de melk op en wordt plakkeriger.
4. Maak er een soort kokosmakroon vorm van.
5. Bak in de oven tot de bovenkant goudbruin is. Ongeveer 5 minuten.
6. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.