

KOKOSMAKRONEN

met chocolade



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 20 MAKRONEN

- 4 eiwitten - 1 snufje zout - 160 gram fijne kristalsuiker - 250 gram geraspte kokos - 100 gram pure chocolade met een - hoog cacaogehalte

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng de eiwitklopper in de rvs-kom aan. Doe het eiwit met een snufje zout in de rvs-kom, verwijder de dop en selecteer het programma STIJFGEKLOPT EIWIT.

2. Voeg, wanneer het eiwit stijf is, de suiker toe via de opening in de deksel en schakel het programma STIJFGEKLOPT EIWIT opnieuw 1 minuut in.

3. Doe het stijfgeklopte eiwit over in een grote schaal, voeg de geraspte kokos toe en spatel het voorzichtig om tot een gelijkmatig mengsel.

4. Maak met behulp van twee lepels hoopjes van ongeveer 3 cm op een met bakpapier beklede bakplaat of spuit rozetjes met behulp van een spuitzak*. Zet de plaat 15 minuten in de oven. Laat ondertussen de chocolade au bain-marie* smelten.

5. Neem de kokosmakronen uit de oven, laat ze afkoelen en dompel de onderzijde in de gesmolten chocolade. Laat ze 1 uur in de koelkast afkoelen.

