

## ***BAGVÆRK***

### ***Kokosmakroner.***

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

- 5 stk. Æggehvider
- 1 tsk. Eddike
- 200 gr. Sukker el. flormelis
- 100 gr. Kokosmel
- 1 tsk. vaniljesukker

**Fremgangsmåde:** Har du æggehvider i overskud, så bag lidt kokosmakroner af dem.

Pisk æggehviderne godt, tilsæt eddike, sukker lidt ad gangen og når det hele er i tilsættes kokosmel. Nogle bruger meget mere kokosmel, men så tager de for lang tid at tygge. Men det er jo en smags sag.

Forvarm ovnen til 175°. Dejen sættes i små klatter (med 2 teskeer) på en bageplade med bagepapir og bages til de får en flot lysebrun farve.