

# KLARAS

# JULEKJØKKEN

## KLARAS KOKOSMAKRONER

Kokosmakroner! Det er jo KOS i navnet, så dette er jo bare midt i blinken som juleKOS!

Det du trenger er:

- **6 egg**
- **400 gr kokos**
- **400 gr sukker**

Når du har samlet alle ingrediensene du trenger, følger du de enkle trinnene i oppskriften for å lage superdigg juledigg!

**TIPS:** Disse bør du oppbevare i en tett boks. Gjerne med bakepapir mellom lagene.

Det går også an å dyppe kokosmakronene i smeltet sjokolade etter de er avkjølte. NAM!

### SLIK GJØR DU:

1. Separer eggeplommen fra eggehviten. Viktig at det ikke kommer noe plumme i hviten!
2. Bland alt i en tykkbunnet kasserolle.
3. Varm den sakte opp, mens du rører, til den er så varm at du ikke kan ha fingeren oppi. Men den skal ikke koke!
4. Ha massen i en sprøytepose. Sprøyt ut små klatter på et stekebrett.
5. Stek midt i ovnen 200°C i ca 10-15 min til de er gyldne. Avkjøl på rist.



Se flere oppskrifter på  
[dyreparken.no/julekjokken](http://dyreparken.no/julekjokken)