

Kokosmakronen



Zutaten:

1 Dose (=400 ml) gezuckerte Kondensmilch zB. „Milchmädchen“
1 Packung Kokosraspeln (200-250 g)

Zubereitung:

Die Milch und die Kokosraspeln miteinander verrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kleine Häufchen auf Backpapier setzen. Ich nehme den kleinen Eisportionierer



Bei 160 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen lassen. Mit der Palette vom Blech auf ein Abkühlgitter setzen.

Nach dem Abkühlen kann man noch mit Kuvertüre beziehen, wenn man möchte.

Die Makronen sind außen „knackig“ und innen weich

