

Kokosmakroner med safran

Har dere safran? lurte jeg på da jeg var på butikken sist. Lite viste jeg at det faktisk ikke var så lett å få tak i og med en betjening som etter mye om og men kom med svaret, vi har gurkemeie. Nei det må være ekte safran i bakverk tenkte jeg og tok turen videre. Safran gir disse den ekstra deilige smaken, og ikke minst fargen. Disse er perfekte på julebordet.



Er dere ikke enig? Gurkemeie kan brukes til matlaging så tar vi safran i herlig bakst. Men jeg ble litt overrasket at jeg måtte innom 4 butikken før jeg fant dette under Jacobs utvalgte krydder. Safran er så drøyt, så dyrt blir det ikke. Det skal bare ørlite støv til for å trylle frem denne fargen og smaken. NAM

Nettbakerens kokosmakroner (jeg fikk 16 stk store makroner av oppskriften)

- 4 stk eggehvite

- 250 gram sukker
- 250 gram kokosmasse (1 pk)
- litt safran

Pynt med
Julestrøsser!



Å lage kokosmakroner er gjort i en fei, og uansett hvor travelt du har det nå i julestriden så har du tid til å lage disse

Fremgangsmåte:

Når man lager kokosmakroner skal man varme massen, ryste den til 60 grader. Eggehvite, sukker, kokosmasse og safran blandes i en kjele og settes på platen. Rør godt mens du varmer, det må ikke svi seg. Grunnen til at vi varmer massen er fordi egghviten skal sette seg bedre, du for en mer holdbar masse, seigere og de vil også holde fasongen bedre.

Kjenn med hånden over, når det er så varmt at du ikke kan ta på, da er de ferdig. Tar bare noen minutter. Men ikke brenn deg...

Se den herlige og gule fargen – SMAK

Det er mange måter å lage kokosmakroner på, jeg liker å ha de i en sprøytepose og veldig enkelt sprøyte de ut. Du finner de beste posene her (bare klikke på linken så kommer du rett til produktet) De er veldig solide.

Du kan også forme de med hendene eller en skje.

Sett de på en bakeplate med papir, du får 16 stk av denne oppskriften. Store og fine. Sett de inn på 180 grader i ca 10 minutter, da er de gyllen og litt crispy utenpå og så seige og våte inni. Slik skal de være. Det er lov å smake og....

De blir ekstra gode med litt sjokolade på. Jeg bruker sjokolade fra Cacas, de har en som heter non temp som er veldig lett å smelte, stivner fort og blir blank og fin. Du finner den her og den MÅ du prøve. (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Så må vi jo pynte på de litt, ikke sant. Er du som meg som elsker sprinkel, ja da tar du en titt her (klikk på link og du kommer til kakepynt himmelen) De har det beste utvalget i

landet og som dere vet treffer dere meg og mange andre på Cacas nå i desember. Jeg er der både 18 og 19 desember og kanskje har jeg noen av disse med.....

Kokosmakroner må pakkes godt inn, gjerne i en luft tett boks. Men skal de ligge lenge kan du fryse de, med sjokolade og strøssel.

Tiner på noen minutter og du kan bare nyte dem.





I morgen skal jeg bake en oppskrift fra Franciskas vakre verden. Men hva jeg baker får dere se i morgen....

Følg meg gjerne på Instagram og tagg dine bilder med #nettbakeren @nettbakeren

Men nå må det bakes, før det kan smakes. Vi setter i gang, med vår bakende sang.

For da går det fort, og snart er det gjort.



Hører på Eli og Teodor jeg, bare koser meg med bakingen.

Eli Rygg har vært en så stor inspirasjon i mitt liv.

Kos dere masse med kokosmakronene, de skal så lite til for å glede noe.

Masse klemmer fra Terje i Bergen